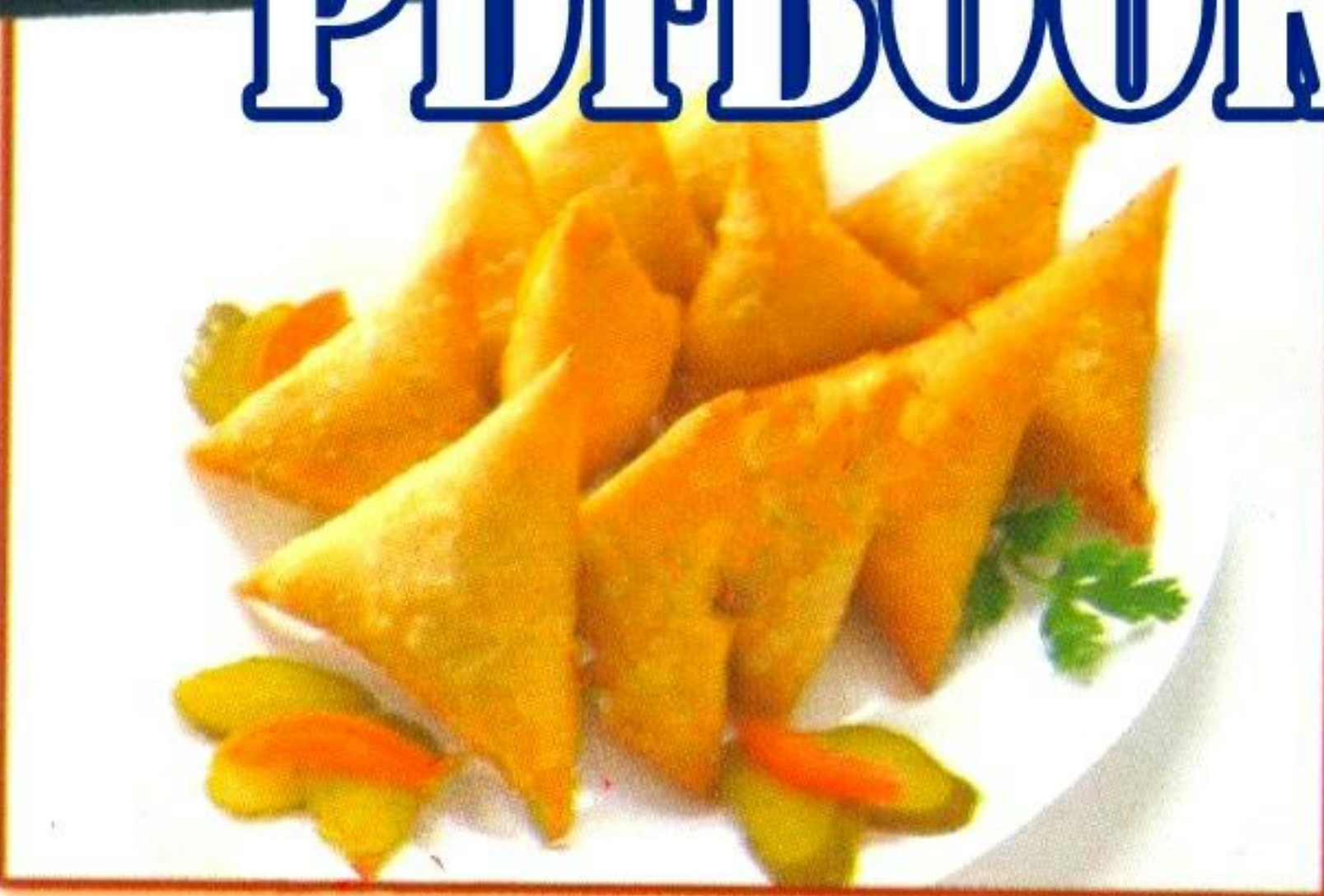


# ماہِ رمضان کی کتاب

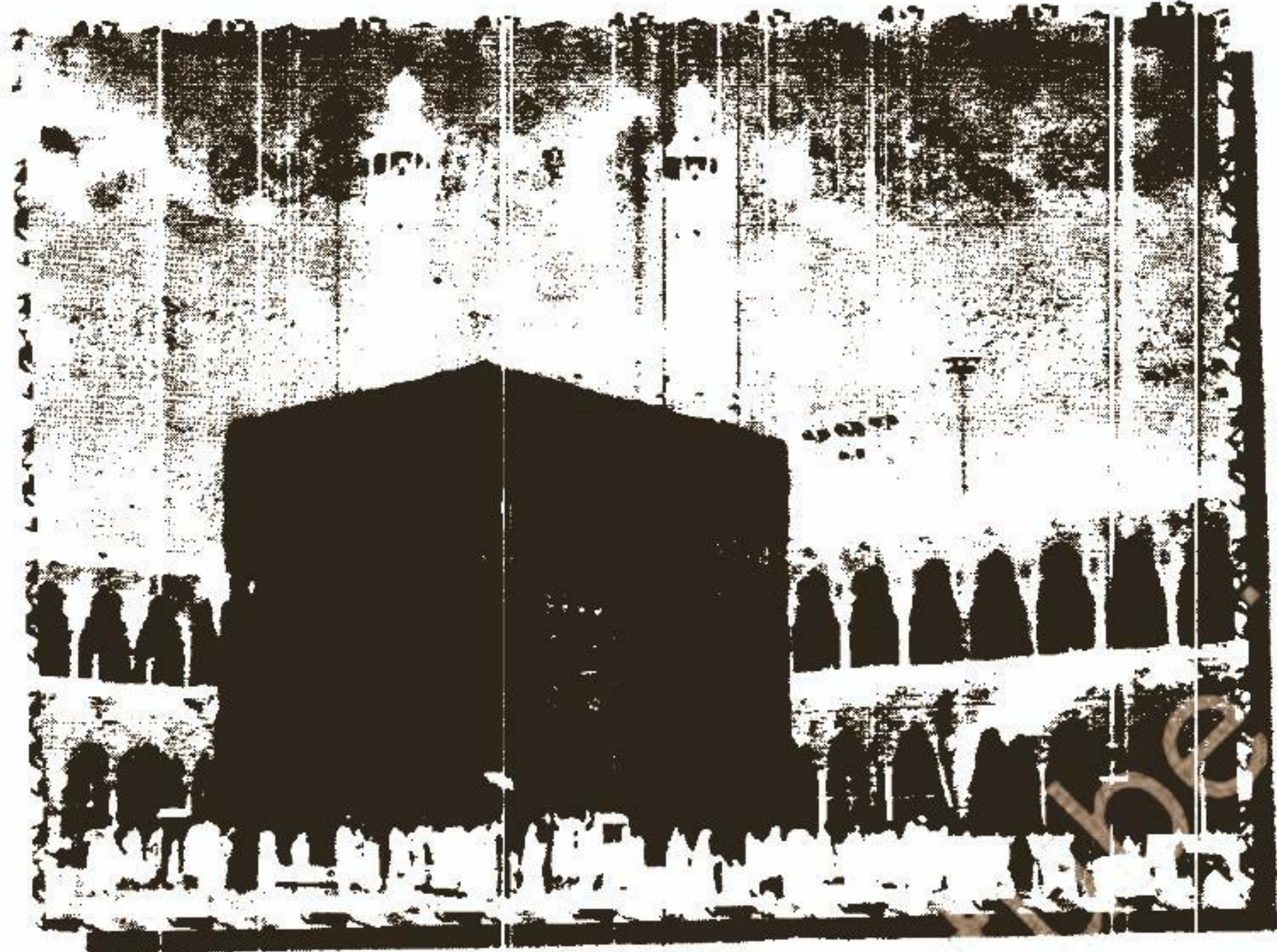
PDFBOOKSFREE.PK



کرن کتابچہ

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ





## رمضان المبارک

ہو جاتا ہے۔ پڑھنا بھی آسان معلوم ہوتا ہے اس لیے اس سنہری موقع سے فائدہ اٹھانا چاہیے۔ دوسرے یہ کہ برائیوں سے بچنا اس ماہ میں دشوار نہیں ہوتا بلکہ طبع سلیم کے لیے آسان ہوتا ہے کہ نافرمانیوں اور اللہ و رسول صلی اللہ علیہ وسلم سے بغاوت کے اعمال سے باز آجائے۔ اگر گزشتہ گیارہ ماہ میں برائیوں کو چھوڑنے کی ہمت نہ ہوئی تو اب رمضان کی صورت میں اچھا موقع ہے کہ خواہش نفس کی پیروی ترک کر دی جائے۔ نیز نیکیاں بھی اس ماہ مبارک میں سہل محسوس ہوتی ہیں۔ لہذا بندوں کو چاہیے کہ اس ماہ نیک کاموں میں بڑھ کر حصہ لیں کہ خوب اجر و ثواب کمائیں۔ کیا معلوم کہ آئندہ رمضان شریف تک آپ اور ہم زندہ بھی رہیں۔

سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم بڑے ذوق و شوق سے ماہ رمضان المبارک کا انتظار فرماتے تھے۔ ایک صحیح حدیث میں آیا ہے کہ جب رجب المرجب کا

اللہ رب العزت کی رحمتوں، بخششوں اور کرم نوازیوں کا خاص مہینہ رمضان المبارک آنے والا ہے۔ جس کا ہمیں پچھلے گیارہ مہینے سے انتظار تھا۔ یہ ایک ایسا عظیم مہینہ ہے جس کے پہلے عشرے میں بے انتہا رحمتوں کی بارشیں ہوتی ہیں اور دوسرے عشرے میں رب کائنات اپنے گناہ گار بندوں کی نافرمانیوں کو درگزر فرماتے ہیں جبکہ آخری عشرے میں ایسے مومن عاصیوں کو جہنم سے نجات عطا فرماتے ہیں جن کے لیے دوزخ کی سزا مقرر ہو چکی ہے۔

مسلمانوں کو چاہیے کہ اس ماہ مبارک کا ذوق و شوق اور احترام و تعظیم کے ساتھ استقبال کریں اور اس کی خیرات و برکات سے اپنی جھولیاں بھریں۔ اس ماہ معظم میں وہ کام ہوتا ہے جو دوسرے مہینوں میں نہیں ہو پاتا۔ قرآن مجید کا اس مہینے سے خاص تعلق ہے۔ یہ ہی وجہ ہے کہ اس میں قرآن شریف بہت جلد یاد

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

ادھر اللہ پاک نے اس نفس امارہ کے تقاضوں اور خواہشوں پر پابندی لگادی کہ رمضان المبارک کے دنوں میں کھانے پینے اور شہوانی خواہش پوری کرنے کی اجازت نہیں۔ نتیجہ یہ ہوا ہے کہ نفس پھر کمزور پڑ جاتا ہے اس کی رغبتوں کا زور ٹوٹا ہوا ہوتا ہے۔ چنانچہ ذرا سی ہمت کر لے تو انسان اپنی نفسانی خواہشات پر رمضان شریف میں با آسانی قابو پالیتا ہے اور دوسرا جو ہے انسان کا دائمی دشمن شیطان ہے۔ خواہ انسانی شیطان ہو یہ جنی شیطان جس کے ورغلانے پر انسان دھوکے میں پڑ جاتا ہے جہاں تک جنی شیطان کا تعلق ہے تو ایک متفق علیہ حدیث نبوی میں یہ ارشاد آیا ہے۔

”شیطانوں کو زنجیروں میں جکڑ دیا جاتا ہے۔“ بعض روایات میں ”مروۃ الشیطان“ کا لفظ ہے۔ یعنی باغی سرکش قسم کے شیطان کو پابند سلاسل کر دیا جاتا ہے۔ چنانچہ ایسے شیطان پھر رمضان المبارک میں لوگوں کو بہکانے نہیں سکتے کہ لوگوں سے بڑے بڑے گناہ سرزد کروائیں۔

الغرض آدمی کو چاہیے کہ رمضان کے اس تربیتی مہینے سے خوب استفادہ کرے اور ایسا نہ ہو کہ خواب غفلت میں لگا رہے اور یہ بابرکت مہینہ ہاتھ سے نکل جائے۔

## ماہ رمضان قرآن و سنت کے آئینے میں رمضان قرآن کا مہینہ

رمضان شریف کے مہینے میں انسانوں کے لیے کتاب ہدایت ”القرآن“ نازل کی گئی جیسا کہ اللہ جل شانہ کا ارشاد ہے۔ ”رمضان وہ مہینہ ہے جس میں قرآن نازل کیا گیا جو انسانوں کے لیے سراسر ہدایت ہے اور وہ ایسی واضح تعلیمات پر مشتمل ہے جو راست دکھانے والی اور حقوق و باطل کا فرق کھول کر رکھ دینے

مہینے آتے تو آپ صلی اللہ علیہ وسلم بڑی فرحت و مسرت کے عالم میں اللہ تعالیٰ سے یہ دعا کرتے۔

”کہ اے اللہ! ہمارے لیے (زندگی و صحت میں) رجب اور شعبان کے مہینوں میں برکت عطا فرما اور ہمیں رمضان شریف کے مہینے تک پہنچا دے، تاکہ ہم زیادہ سے زیادہ اس ماہ مبارک کی خیرات و برکات سے نفع کو بہرہ مند کر سکیں۔“

۲۰ اگر لوگوں کو رمضان میں کیا کچھ خیر ہے اس کا علم ہو جاتا تو میری امت سارا سال رمضان ہو جانے کی تمنا کرتی۔“

طبرانی کی روایت میں ہے کہ جب رمضان شریف کا مہینہ آیا تو سرکارِ دو عالم صلی اللہ علیہ وسلم نے صحابہ کرام کے مجمع سے خطاب کرتے ہوئے فرمایا۔ ”تمہارے پاس رمضان آگیا ہے برکت کا مہینہ جس کے دوران اللہ پاک تمہیں (اپنی رحمت و مغفرت سے) گھیرے میں لے لیتا ہے، خطا میں درگزر فرماتا ہے، رحمت نازل فرماتا ہے اور دعا قبول فرماتا ہے اور یہ دیکھتا ہے کہ خیر اور بھلائی کے میدان میں تم لوگوں کا مقابلہ کیسا ہوتا ہے اور تمہیں لے کر فرشتوں سے نخر کرتا ہے۔ لہذا تم لوگ اللہ کو اپنی طرف سے بھلائی دکھاؤ، کیونکہ بد بخت اور قسمت کا مارا وہ شخص ہے جو اس جیسے مہینے میں اللہ تعالیٰ کی رحمت سے محروم رہ گیا۔“

درحقیقت ماہ رمضان نفس و روح کی تربیت کا بہترین کورس ہے۔ اس میں آدمی چاہے تو بہت کچھ سیکھ سکتا ہے، سدھار سکتا ہے، اصلاح کر سکتا ہے، بہت کچھ بنا سکتا ہے۔ وجہ یہ ہے کہ اللہ و رسول صلی اللہ علیہ وسلم سے بائیمیانہ رویہ اختیار کرنے کے پیچھے دو عناصر سب سے زیادہ کار فرما ہوتے ہیں۔ ایک انسان کا اپنا نفس امارہ ہے جس کا کام ہی انسان کو برائی کی جانب دھکیلنا ہوتا ہے، تاکہ انسان ہلاکت کا شکار ہو جائے۔

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

والی ہیں۔ (البقرہ 185)

## رمضان شب قدر کا مہینہ

پھر اس ماہ کے جس جزو وقت میں قرآن مجید کو اتارا گیا وہ رات کا وقت تھا جس کی الگ حرمت و عظمت بن گئی۔ چنانچہ اسے ”لیلاتہ القدر“ کا نام عطا ہو گیا۔ اللہ رب العزت کا ارشاد ہے۔ ”ہم نے اس (قرآن) کو شب قدر میں نازل کیا ہے اور تم کیا جانو کہ شب قدر کیا ہے؟ شب قدر ہزار مہینوں سے زیادہ بہتر ہے۔ فرشتے اور روح (جبریل علیہ السلام) اس میں اپنے رب کے اذن سے ہر حکم لے کر اترتے ہیں۔ وہ رات سراسر سلامتی ہے، طلوع فجر تک۔“ (سورۃ القدر، آیت نمبر 1 تا 5)

شب قدر کی خصوصیات پر مزید روشنی ڈالتے ہوئے اللہ جل شانہ نے فرمایا۔ ”ح‘م‘ قسم سے اس کتاب مبین کی کہ ہم نے اسے ایک بڑی خیر و برکت والی رات میں نازل کیا ہے، کیونکہ لوگوں کو متنبہ کرنے کا ارادہ رکھتے ہیں۔ یہ ایسے رات ہے جس میں ہر معاملہ کا حکیمانہ فیصلہ ہمارے حکم سے صادر کیا جاتا ہے۔ ہم (ایک رسول) بھیجنے والے تھے۔ آپ کے پروردگار کی رحمت کے طور پر یقیناً وہی سب کچھ سننے اور جاننے والا ہے۔ آسمانوں اور زمین کا رب اور ان دونوں میں موجود ہر چیز کا رب ہے۔ اگر تم واقعی یقین رکھنے والے ہو، کوئی (حقیقی) معبود اس کے سوا نہیں ہے، وہی زندگی عطا کرتا ہے اور وہی موت دیتا ہے۔ (وہ) تمہارا رب ہے اور تمہارے تمام آباؤ اجداد کا بھی رب ہے جو تم سے پہلے گزر چکے ہیں۔“ (سورۃ الدخان آیت نمبر 1 تا 8)

## رمضان روزوں کا مہینہ ہے

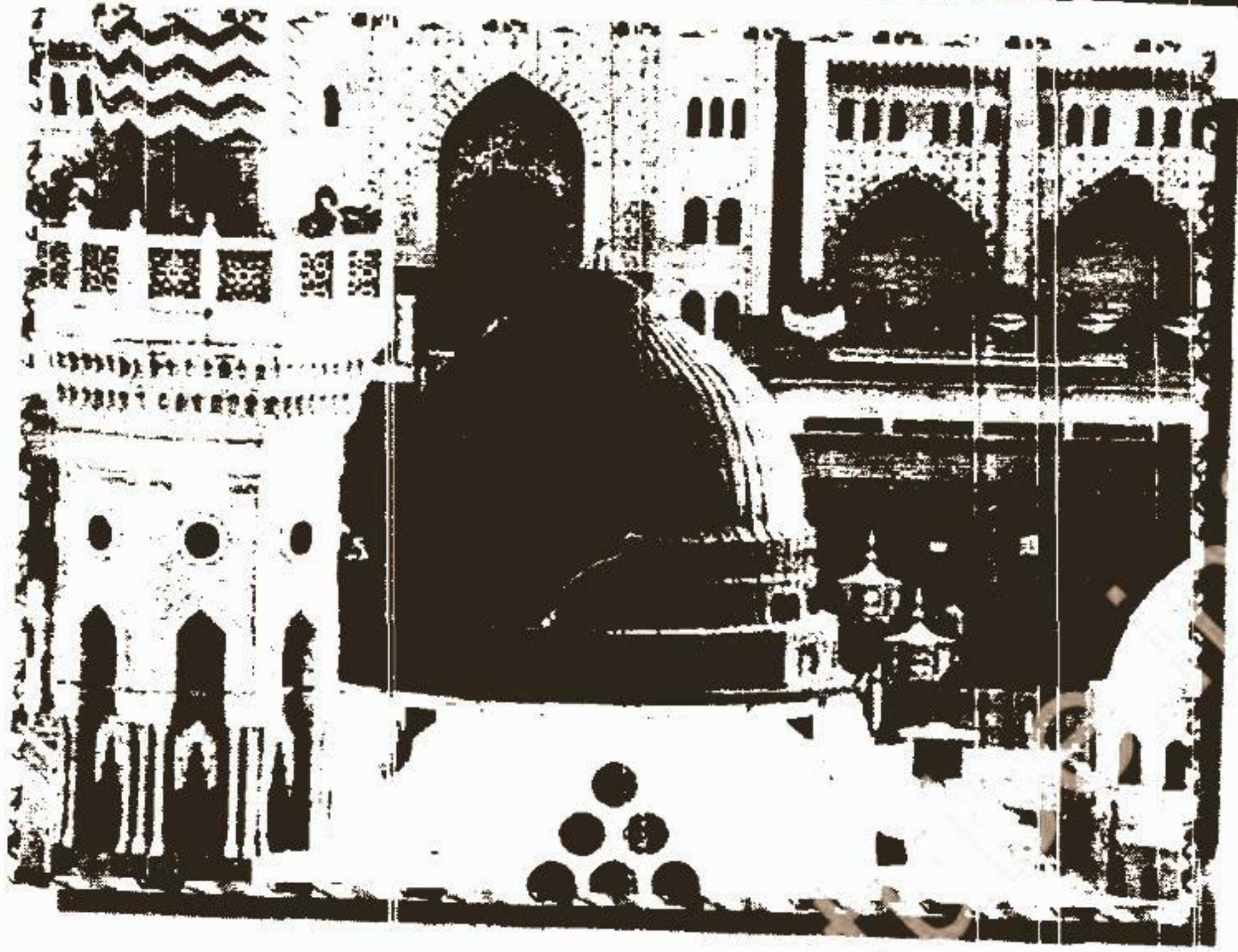
ماہ رمضان وہ مخصوص مہینہ ہے جس میں روزے رکھنا فرض کر دیا گیا ہے۔ ارشاد باری تعالیٰ ہے۔ ”لہذا

اب سے جو شخص اس (رمضان کے) مہینہ کو پائے اس کو لازم ہے کہ اس پورے مہینے کے روزے رکھے اور جو کوئی بیمار ہو یا سفر کی حالت میں ہو تو وہ دوسرے دنوں میں روزوں کی تعداد پوری کرے۔ اللہ تمہارے ساتھ نرمی کرنا چاہتا ہے، سختی کرنا نہیں چاہتا۔ (اس لیے یہ طریقہ تمہیں بتایا جاتا ہے۔) تاکہ تم روزوں کی تعداد پوری کر سکو اور جس ہدایت سے اللہ نے تمہیں سرفراز کیا۔ اس پر اللہ کی کبریائی کا اظہار اور اعتراف کرو اور یہ کہ تم شکر گزار بن جاؤ۔“ (سورۃ البقرہ آیت نمبر 185) نیز اللہ تبارک و تعالیٰ نے روزے فرض کرتے ہوئے درج ذیل حکم نامہ صادر فرمایا۔ ”اے ایمان والو! تم پر روزے فرض کر دیے گئے ہیں جس طرح تم سے پہلے نبیوں کے پیروکاروں پر فرض کیے گئے تھے۔ اس سے توقع ہے کہ تم میں تقویٰ کی صفت پیدا ہوگی۔ چند مقررہ دنوں کے روزے ہیں۔ اگر کوئی بیماری ہو یا سفر پر ہو تو دوسرے دنوں میں اتنی ہی تعداد پوری کرے اور جو لوگ روزہ رکھنے کی طاقت نہ رکھتے ہوں وہ فدیہ ادا کریں۔ ایک روزے کا فدیہ ایک مسکین کو کھانا کھلانا ہے اور جو اپنی خوشی سے کچھ زیادہ بھلائی کرے تو یہ اس کے لیے بہتر ہے، لیکن اگر تم سمجھو تو تمہارے حق میں اچھا یہ ہی ہے کہ روزہ رکھو۔“ (سورۃ البقرہ آیات نمبر 183 تا 184)

## روزے کی فرضیت اور تراویح

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ کی روایت کردہ حدیث میں سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ ”تم لوگوں کے پاس رمضان کا مبارک مہینہ آچکا ہے۔ اللہ تعالیٰ نے اس مہینے کے روزے تم پر فرض کیے ہیں۔“ (نسائی بیہقی)

جناب نضر بن شیبان رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے روایت ہے کہ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ



### روزہ دار کی دعا مقبول ہے

سرور کائنات... محمد صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا ارشاد گرامی ہے۔ تین اشخاص کی دعا رد نہیں ہوتی۔ ایک روزہ دار کی دعا جب وہ افطار کے وقت دعا کرے۔ دوسرے عادل و انصاف قائم کرنے والے حاکم وقت کی دعا اور تیسرے مظلوم کی دعا اللہ پاک ان افراد کی دعاؤں کو بادلوں سے اوپر اٹھالیتا ہے۔ ان کے لیے آسمان کے روزے کھول دیے جاتے ہیں اور اللہ فرماتا ہے۔ ”میری عزت و جلال کی قسم! اے بندہ! میں تیری مدد ضرور کروں گا“ اگرچہ کچھ بعد ہی سہی۔“ (مسند احمد ترمذی)

### ماہ رمضان کے وظائف

ماہ رمضان کی پہلی شب بعد نماز عشاء ایک مرتبہ سورہ فتح پڑھنا بہت افضل ہے۔  
رمضان شریف میں ہر نماز عشاء کے بعد روزانہ تین مرتبہ کلمہ طیب پڑھنے کی فضیلت ہے۔ اول مرتبہ پڑھنے سے گناہوں کی مغفرت ہوگی۔ دوم مرتبہ

وسلم نے فرمایا۔ ”اللہ رب العزت نے تم پر رمضان کے روزے فرض کیے ہیں اور میں تم پر رمضان کی رات کا قیام (نماز تراویح) سنت قرار دیتا ہوں۔“ (مسند احمد، سنن بیہقی)

### روزے کا اجر و ثواب

ویسے تمام اعمال صالحہ اور عبادات تو اللہ ہی کے لیے انسان کرتا ہے اور اللہ کو بھی یہ بات معلوم ہے، مگر اللہ تعالیٰ نے روزے کو خاص اس کے لیے بتایا اور یہ کہ خود ہی اس کا بدلہ ہے۔ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا۔ ”روزے دار کا ثواب اللہ تعالیٰ کے علاوہ کوئی نہیں جانتا۔“ (طبرانی، بیہقی)

جناب ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ سیدنا رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا۔ ”اللہ تعالیٰ نے (حدیث قدسی میں) فرمایا۔ انسان کے تمام کام اس کے لیے ہیں۔ البتہ روزہ میرے لیے ہے۔ میں خود اس کا بدلہ (ہوں یا) جتنا چاہوں گا دوں گا۔“ (بخاری، مسلم، نسائی)

ایک سو بیس شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھے۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک بار سورہ اخلاص ایک ایک مرتبہ پڑھے۔ بعد سلام کے ستر مرتبہ درود پاک پڑھے۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز کے پڑھنے والے کے حق میں فرشتے دعائے مغفرت کریں گے۔

ایک سو بیس شب کو دو رکعت نماز پڑھے۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک بار سورہ اخلاص تین تین بار پڑھے۔ بعد نماز سلام پھیر کر ستر مرتبہ استغفار پڑھے۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز اور شب قدر کی برکت سے اللہ پاک اس کی بخشش فرمائے گا۔

### دوسری شب قدر

ماہ مبارک کی تیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک بار اور سورہ اخلاص تین تین مرتبہ پڑھیں۔

ان شاء اللہ تعالیٰ واسطے مغفرت گناہ کے یہ نماز بہت افضل ہے۔

تیسویں شب قدر کو آٹھ رکعت نماز چار سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک دفعہ سورہ اخلاص ایک ایک بار پڑھیں۔

بعد سلام کے ستر مرتبہ کلمہ تجید پڑھیں اور اللہ تعالیٰ سے اپنے گناہوں کی بخشش طلب کریں۔ اللہ تعالیٰ اس کے گناہ معاف فرما کر ان شاء اللہ تعالیٰ مغفرت فرمائے گا۔

### تیسری شب قدر

ماہ رمضان کی پچیسویں تاریخ کی شب قدر کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ بعد سورہ فاتحہ کے

پڑھنے سے دوزخ سے آزاد ہوگا۔ تیسری بار پڑھنے سے جنت کا مستحق ہوگا۔

### شب قدر

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ ”شب قدر کو تلاش کرو رمضان کی آخری دس راتوں کی طاق راتوں میں۔“

### شب قدر کی دعا

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے میں نے عرض کیا کہ ”مجھے بتائیے کہ اگر مجھے معلوم ہو جائے کہ کون سی رات شب قدر ہے تو میں اس رات اللہ سے کیا عرض کروں؟ اور کیا دعا مانگوں؟“ آپ نے فرمایا کہ یہ عرض کرو۔

ترجمہ۔ ”اے اللہ! آپ معاف کرنے والے ہیں اور کریم ہیں، عفو کو پسند کرتے ہیں۔ لہذا مجھ سے درگزر کیجئے۔“

### پہلی شب قدر

حضور انور سرکار دو عالم صلی اللہ وآلہ وسلم نے ارشاد فرمایا کہ میری امت میں سے جو مرد یا عورت یہ خواہش کرے کہ میری قبر نور کی روشنی سے منور ہو تو اسے چاہیے کہ ماہ رمضان کی شب قدروں میں کثرت کے ساتھ عبادت الہی بجلائے۔ تاکہ ان مبارک اور معتبر راتوں میں عبادت سے اللہ پاک اس کے نامہ اعمال سے برائیوں کو مٹا کر نیکیوں کا ثواب عطا فرمائے۔

شب قدر کی عبادت ستر ہزار شب کی عبادتوں سے افضل ہے۔

### نفل نماز

ستائیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ تکوین اور سورہ اخلاص پڑھیں۔ اس نماز کے پڑھنے والے پر سے اللہ تعالیٰ موت کی سختی آسان کرے گا۔ ان شاء اللہ تعالیٰ اس کو عذابِ قبر بھی معاف ہو جائے گا۔

ستائیسویں شب کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ اخلاص سات مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ استغفار کی تسبیح پڑھیں۔

ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز کو پڑھنے والے اپنے مصلیٰ سے نہ اٹھیں گے کہ اللہ پاک اس کو اور اس کے والدین کے گناہوں کو معاف کر کے مغفرت فرمائے گا اور اللہ تعالیٰ فرشتوں کو حکم دے گا کہ اس کے لیے جنت کو آراستہ کرو اور فرمایا کہ وہ جب تک تمام بہشتی نعمتیں اپنی آنکھ سے دیکھ لے گا۔ اس وقت تک اسے موت نہ آئے گی۔ واسطے مغفرت یہ دعا بہت افضل ہے۔

ستائیسویں شب کو چار رکعت نماز پڑھیں۔ ہر

رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر تین تین دفعہ سورہ اخلاص پچاس پچاس مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام سجدہ میں سر رکھ کر ایک مرتبہ تیسرا کلمہ پڑھیں۔ اس کے بعد جو حاجت دنیاوی و دنیوی طلب کریں۔ ستائیسویں شب قدر ساتوں حم پڑھیں۔ یہ ساتوں حم عذابِ قبر سے نجات اور مغفرتِ گناہ کے لیے بہت افضل ہے۔

ستائیسویں شب کو سورہ ملک سات مرتبہ پڑھنا واسطے مغفرتِ گناہ بہت فضیلت والی ہے۔

### پانچویں شب قدر

انتیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے

سورہ قدر ایک ایک بار، سورہ اخلاص پانچ پانچ مرتبہ ہر رکعت میں پڑھیں۔

بعد سلام کے کلمہ طیبہ ایک سو دفعہ پڑھیں۔ بارگاہِ رب العزت سے ان شاء اللہ تعالیٰ بے شمار عبادت کا ثواب عطا ہوگا۔

پچیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر تین تین مرتبہ۔ سورہ اخلاق تین تین مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ استغفار پڑھیں۔

پچیسویں شب قدر کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر تین تین مرتبہ۔ سورہ اخلاص تین تین مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ استغفار پڑھیں۔

پچیسویں شب قدر کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک مرتبہ، سورہ اخلاص پندرہ پندرہ مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر دفعہ کلمہ شہادت پڑھیں۔

یہ نماز واسطے نجاتِ عذابِ قبر بہت افضل ہے۔

### چوتھی شب قدر

ستائیسویں شب قدر کو بارہ رکعت نماز تین سلام سے پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک مرتبہ، سورہ اخلاص پندرہ پندرہ مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے ستر مرتبہ استغفار پڑھیں۔ ان شاء اللہ اس نماز کے پڑھنے والے کو اللہ تعالیٰ نبیوں کی عبادت کا ثواب عطا فرمائے گا۔

ستائیسویں شب کو دو رکعت نماز پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر تین تین مرتبہ، سورہ اخلاص ستائیس مرتبہ پڑھ کر گناہوں کی مغفرت طلب کریں۔ اللہ تعالیٰ اس کے پچھلے تمام گناہ معاف فرمائے گا ان شاء اللہ۔





## ماہ رمضان کرن کے ساتھ

### رمضان کی آخری رات

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ ”رمضان کو آخری رات میں آپ کی امت کے لیے مغفرت و بخشش کا فیصلہ کیا جاتا ہے۔“ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے دریافت کیا گیا۔ ”وہ شب قدر ہوتی ہے۔“ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ ”شب قدر تو نہیں ہوتی، لیکن بات یہ ہے کہ عمل کرنے والا جب اپنا عمل کر دے تو اس کو پوری اجرت مل جاتی ہے۔“

### رمضان المبارک

- 1 - صبح آنکھ کھلتے ہی تین دفعہ درود شریف پڑھیں اور اپنی ہتھیلیوں پر پھونکیں۔ پھر یہ ہتھیلیاں منہ پر پھیر لیں۔
- 2 - روزہ رکھنے کی نیت کے بعد 21 مرتبہ ”الملک“ پڑھیں اور سینے پر پھونکیں۔
- 3 - اپنا کام شروع کرنے سے پہلے 21 مرتبہ ”الغفار“ پڑھیں اور پھر کام شروع کریں۔
- 4 - دوپہر کی نماز کے بعد 21 مرتبہ ”القہار“ پڑھیں اور دل کی دھڑکن کی جگہ پھونکیں۔
- 5 - دوپہر کے بعد تھوڑی دیر آرام کی غرض سے سونے لگیں تو 21 مرتبہ ”الجبر“ پڑھیں۔
- 6 - نیند سے اٹھنے کے بعد 21 مرتبہ ”الکبیر“ پڑھیں اور پھر دل کی جگہ پھونکیں۔
- 7 - اگر کسی وقت جھنجلاہٹ یا غصہ آئے تو فوراً ”الحفیظ“ پڑھیں، غصہ دور ہو جائے گا۔
- 8 - اگر روزہ میں قوت برداشت ختم ہو رہی ہو تو 21 مرتبہ ”المقیمت“ پڑھیں اور انگلیوں پر پھونک کر انگلیاں سوکھ لیں۔ بھوک اور پیاس فوراً ختم ہو جائے گی۔

پڑھیں۔ ہر رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ قدر ایک ایک بار، سورہ اخلاص تین تین بار پڑھیں۔ بعد سلام کے سورہ الم نشرح، ستر مرتبہ پڑھیں۔

یہ نماز کامل ایمان کے لیے بہت افضل ہے۔ ماہ رمضان کی انتیسویں شب کو چار رکعت نماز دو سلام سے پڑھیں ہر رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے سورہ قدر ایک ایک بار، سورہ اخلاص پانچ پانچ مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے درود شریف ایک سو دفعہ پڑھیں۔ ان شاء اللہ تعالیٰ اس نماز کے پڑھنے والے کو دربار خداوندی، بخشش مغفرت عطا کی جائے گی۔

ماہ رمضان المبارک کی انتیسویں شب کو چار مرتبہ سورہ واقعہ پڑھیں۔ ان شاء اللہ تعالیٰ ترقی رزق کے لیے بہت افضل ہے۔

ماہ رمضان کی کسی شب میں بعد نماز عشاء سات مرتبہ سورہ قدر پڑھنی بہت افضل ہے۔ ان شاء اللہ تعالیٰ اس کے پڑھنے سے ہر مصیبت سے نجات حاصل ہوگی۔

### جمعتہ الوداع

رمضان المبارک کے آخری جمعہ کو بعد نماز ظہر دو رکعت نماز پڑھیں۔ پہلی رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ زلزال، ایک بار، سورہ اخلاص دس بار، دوسری رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ کافرون تین تین مرتبہ پڑھیں۔ بعد سلام کے دس بار درود شریف پڑھیں۔ پھر دو رکعت نماز پڑھیں، پہلی رکعت میں سورہ فاتحہ کے بعد سورہ تکوین، ایک بار، سورہ اخلاص دس بار، دوسری رکعت میں بعد سورہ فاتحہ کے آیت الکرسی، لیکن مرتبہ سورہ اخلاص پچیس مرتبہ، بعد سلام کے درود شریف دس دفعہ پڑھیں۔ اس نماز کے بے شمار فضائل ہیں اور اس نماز کے پڑھنے والے کو اللہ تعالیٰ قیامت تک بے انتہا عبادت کا ثواب عطا فرمائے گا، ان شاء اللہ تعالیٰ۔

بگا ہے بھوکا پیاسا رہنا چاہیے۔ یہ بات اپنی جگہ مسلم ہے کہ روزے سے معدہ کو تقویت پہنچتی ہے۔ دل و دماغ کو راحت اور جسم کو آرام ملتا ہے۔ حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ کہتے ہیں کہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ ”ہر گندگی کو دور کرنے کے لیے اللہ تعالیٰ نے کوئی نہ کوئی چیز بنائی ہے اور جسم کو امراض سے پاک کرنے والی چیز روزہ ہے اور روزہ آدھا صبر ہے۔“

فرمایا نبی الرحمت صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے کہا کہ ”لوگ ہمیشہ خیر پر ہی رہیں گے جب تک افطار میں جلدی کرتے رہیں گے۔ یعنی غروب آفتاب ہوتے ہی فوراً“۔ روزہ کھول لیا کریں گے۔“ (بخاری و مسلم عن سہل رضی اللہ تعالیٰ عنہ)

فرمایا رسول اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے کہ ”جب تم روزہ کھولنے لگو تو کھجوروں سے افطار کرو“ کھجور سہا پنا برکت ہے۔ اگر کھجور نہ ملے تو پانی سے روزہ کھول لو، کیونکہ وہ ظاہر اور باطن کو پاک کرنے والا ہے۔“ (ترمذی عن سلمان بن عامر رضی اللہ عنہ)

بلاشبہ روزہ انسان کے نفس اور جسم دونوں پر اثر انداز ہوتا ہے اور دونوں کی اصلاح کرتا ہے۔

روزے سے انسانی جسم پر سب سے زیادہ خوش گوار اثر یہ ہوتا ہے کہ وزن کم ہو کر مناسب ہو جاتا ہے، کولیسٹرول اور چکنائٹ کی مقدار جو کہ دل کا دورہ پڑنے کا باعث بنتی ہے، کم ہو جاتی ہے اور یوں روزہ رکھنے والا دل کی بیماریوں سے بہت حد تک محفوظ ہو جاتا ہے۔ بلڈ پریشر میں کمی آجاتی ہے، شوگر کے مریضوں کو بھی افادہ ہوتا ہے۔ جبکہ ایک صحت مند انسان کو روزے کا یہ فائدہ ہوتا ہے کہ اس کے جسم میں چربی والے مادہ (کولیسٹرول) کم ہو جاتے ہیں اور یہ دل کے لیے بڑی مفید صورت حال ہوتی ہے۔

9۔ روزہ کھولنے سے کچھ دیر پہلے دسترخوان پر بیٹھیں اور 21 مرتبہ ”الواسع“ پڑھیں اور یہ سوچیں کہ ساری نعمتیں آپ کے سامنے ہیں، لیکن خدا کے حکم کی وجہ سے آپ نے سب کچھ اپنے اوپر حرام کر رکھا ہے۔

10۔ عشاء اور تراویح کے بعد 21 مرتبہ ”انقوی“ پڑھیں۔

11۔ رات کو سوتے وقت سینے پر ہاتھ رکھ کر 100 ”الباعث“ پڑھیں اور 21 مرتبہ درود شریف پڑھیں اور آرام سے سو جائیں۔

رمضان شریف گزرنے کے بعد عید کے روز آپ اپنے آپ کو نیا انسان محسوس کریں گے۔ خود اعتمادی آپ کے اندر ظاہر ہوگی۔ قوت فیصلہ بڑھ جائے گی۔ آپ اپنے مسائل کے متعلق پورے اطمینان سے سوچ سمجھ کر صحیح فیصلہ کریں گے اور اس بات کے قائل ہو جائیں گے کہ اسلام میں جو احکامات ہیں ان میں اللہ تعالیٰ نے ہمارے لیے ہزاروں بھلائی رکھی ہے۔

### سحری اور افطاری کی فضیلت

مسلمانوں اور اہل کتاب کے روزوں کے درمیان فرق سحری کھانا ہے۔ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا۔ ”سحری کھالیا کرو، اس لیے کہ سحری کھانے میں برکت ہے۔“ طبی نقطہ نظر سے بھی سحری کھانا صحت کے لیے بہت مفید ہے۔ چودہ سو سال پہلے جب علم طب اپنے تاریک دور میں تھا۔ سرکارِ دو عالم حضرت محمد صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ ”روزہ رکھو تو صحت مند رہو گے۔“ میڈیکل سائنس نے آج کل انکشاف اور اس حقیقت کا اقرار کیا ہے کہ انسانی جسم کے اندرونی نظام کے توازن کو برقرار رکھنے اور اسے تقویت پہنچانے کے لیے انسان کو گاہے

نماز  
سبز دھنیا  
سبز مرچیں  
ترکیب :  
4 کھانے کے چمچے  
2 کھانے کے چمچے  
2 عدد

ایک پین میں تیل ڈال کر انڈے، ہلدی، نمک اور لال مرچ ڈال کر اسکریمبل بنالیں، چولہے سے اتار کر باریک چپ کی ہوئی پیاز، چھاپ نماز، باریک کٹی ہوئی سبز مرچیں اور دھنیا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور مکمل ٹھنڈا کر لیں۔

اب آٹے کے چھوٹے سائز کے دو عدد پیڑے بنائیں۔ اور روٹی کی طرح نیل لیں، اب بیلی ہوئی ایک روٹی پہ پہلے انڈے کا آمیزہ ڈالیں۔ پھر بیلی ہوئی دوسری روٹی ڈال کر چاروں سائیڈوں سے اس کو اچھی طرح بند کریں۔ اب توے پہ تھوڑا سا گھی ڈال کر پرائیڈوں کی طرح دونوں طرف سے فرائی کر لیں۔ سحری میں وہی کے ساتھ کھانے کے لیے پیش کریں۔

سحری کے پکوان

انڈہ پرائیڈا

آٹا گوندھنے کے لیے اجزا :

2 کپ

حسب ذائقہ

2 کھانے کے چمچے

میدہ  
نمک  
تیل یا گھی  
میدہ سے میں نمک اور تیل ڈال کر مکس کر کے پانی سے گوندھ لیں اور ڈھک کر تقریباً 15 سے 20 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

فلنگ کے لیے :

2 عدد

1/4 چائے کا چمچ

1/4 چائے کا چمچ

1/4 چائے کا چمچ

2 کھانے کے چمچے

1 عدد

انڈے

ہلدی

لال مرچ یا ڈر

نمک

تیل

پیاز



پرائٹھا اتنا ہی اچھا بنے گا۔

فروزن پرائٹھا

روا میدہ پرائٹھا

اجزا :

اجزا :

2 کپ

میدہ

1/4 چائے کا چمچ

نمک

سوچی

1 کھانے کا چمچ

چینی

چینی

3/4 کپ (گرم کر کے ٹھنڈا کر لیں)

گھی

میدہ

ترکیب :

گھی

نمک

میدے میں نمک، چینی، گھی مکس کر کے نیم گرم پانی سے گوندھ لیں۔ تقریباً "آدھے گھنٹے کے بعد درمیانے سائز کے پیڑے بنا کر باریک سی روٹی بنیل لیں اور پھر لچھا پرائٹھے کی طرح پی بنا کر دوبارہ پیڑا بنا لیں۔ رول کرتے جائیں اور ہٹو پیڑا کسی پلاسٹک بیگ میں ایک ایک پرائٹھا رکھتے جائیں اور فریزر میں فریز کر لیں۔ جب پکنا ہو تو سیدھا فریزر سے نکال کر گرم توے یا فرائنک پین میں ہلکا سا گھی گا کر دونوں سائیڈوں سے پکائیں۔ گرم گرم پرائٹھے اپہاری آلو اور مسالا چائے کے ساتھ بہت مزادیں گے۔

لچھا پرائٹھا

آٹا گوندھنے کے لیے اجزا :

1 کپ

میدہ

حسب ذائقہ

نمک

2 کھانے کے چمچے

تیل یا گھی

اجزا :

تازہ میتھی

1 عدد (اگر چاہیں تو نہ ڈالیں)

انڈا

تمام چیزوں کو آٹے میں مکس کر کے پانی سے گوندھ لیں اور کم از کم 15 منٹ کے لیے ڈھک کر رکھ دیں۔

ترکیب :

نمک

آٹا

ثابت دہنیا

مالائی

(گھی یا گھن بھی ڈال سکتے ہیں)

پانی

اب آٹے کے مناسب سائز کے پیڑے بنائیں اور روٹی کی طرح بنیل لیں، مگر اس پرائٹھے کے لیے روٹی کو بالکل باریک نہیں گے۔ روٹی جتنی باریک ہوگی

ہری مرچ

پیاز

میتھی کے پرائٹھے

اجزا :

ایک گڈی

تازہ میتھی

ایک کھانے کا چمچ

نمک

تین پیالی

آٹا

ایک کھانے کا چمچ

ثابت دہنیا

تین کھانے کے چمچے

مالائی

(گھی یا گھن بھی ڈال سکتے ہیں)

پانی

حسب ضرورت

ہری مرچ

چار سے پانچ عدد

ایک عدد درمیانی

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

حسب ضرورت

گھی

ترکیب :

سب سے پہلے ایک تسلی میں آٹا اور نمک ملا کر گوندھ لیں۔ دھیان رکھیں آٹا نہ زیادہ نرم نہ زیادہ سخت ہو۔ گوندھ کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ آلو کے بھرتے میں سارے مسالے اچھی طرح ملا لیں۔ تو گرم کریں۔ ایک چھوٹا پیڑا لیں روٹی کی طرح تیل کر مسالا لے کر آلو پوری روٹی پر پھیلا کر رکھیں۔ اب دوسرے پیڑے کی روٹی بنا میں آلو کے اوپر رکھ کر کناروں و اچھی طرح دبا کر بند کر دیں گرم توے کے اوپر آہستہ سے ڈال دیں۔ ایک طرف سک جائے تو پلٹ دیں جب روٹی کی طرح سک جائے تو لکڑی کے چمچے سے گھی لگالیں۔ اچھی طرح سک کر اتار لیں۔ گرم گرم میتھی چٹنی، وہی کارائتہ ساتھ رکھ کر سرو کریں۔

## چکن آلو خمیری پراٹھا

اجزا :

4 کپ	میدہ
1-1/2 کھانے کے چمچے	خمیر
2 کھانے کے چمچے	پسی چٹنی
1 چائے کا چمچ	نمک
1 عدد	انڈا
1/2 کپ	تیل
2 کھانے کے چمچے	خشک دودھ
حسب ضرورت	نیم گرم پانی
1 چائے کا چمچ	پسی ہری مرچ
	فلنگ کے اجزا
2 عدد	اٹلے اور کچلے آلو
250 گرام	بھنا چکن کا ٹیمہ
1/4 چائے کا چمچ	نمک

ایک گڈی

ڈیڑھ کھانے کا چمچ  
پراٹھوں کے لیے

ہرا دھنیا

سرخ مرچ  
گوگنک

ترکیب :

میتھی کے پتے چن کر عاف کریں اور اچھی طرح پانی سے دھولیں۔ ہرے دھنیے کی بھی پتیاں نرم ڈنڈیوں سمیت توڑ کر دھولیں۔ پیاز چھیل کر موٹی موٹی کاٹ لیں۔ اب میتھی میں ہرا دھنیا، پیاز، ثابت دھنیا، ہری مرچ، نمک اور مرچ ملا کر باریک پیس لیں۔ (بلینڈر میں یا سل پر) اور چٹنی سی بنا لیں۔ اگر ضرورت ہو تو تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ آنے میں بالائی ڈال کر ہاتھوں سے ملا میں اور تھوڑا تھوڑا کر کے میتھی کی چٹنی آنے میں ملاتے ہوئے گوندھ لیں۔ حسب ضرورت آنے یا پانی کی مقدار بڑھا سکتی ہیں۔ آدھے گھنٹے کے لیے ڈھانپ کر رکھنے کے بعد پیڑے بنا کر روٹی تیل لیں اور درمیانی آنچ پر گھی یا تیل میں پراٹھے بنا لیں اور وہی کے ساتھ پیش کریں۔

## آلو بھرتے پراٹھے

اجزا :

آدھا کلو ابلے ہوئے	آلو
چھیل کر کانٹے کی مدد سے بھرتہ بنا لیں	چھیل کر کانٹے کی مدد سے بھرتہ بنا لیں
آب کلو	آٹا
آدھا کھانے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ	سفید زیرہ بھنا پسا ہوا
حسب ذائقہ	نمک
ایک عدد	پیاز بڑی ڈلی
	آٹلیٹ کی پیاز کی طرح کٹی ہوئی
تین عدد	ایمبول
ایک گڈی باریک کٹا ہوا	ہرا دھنیا
چار عدد باریک کٹی ہوئی	ہری مرچ



دو عدد  
ایک گڈی باریک کٹا ہوا  
چار عدد باریک کٹی ہوئی  
تین کھانے کے چمچے  
آدھا کلو

ترکیب :

چنے کی دال کو نیم گرم پانی سے دھو کر ابالیں لیکن دال بہت نرم نہ ہو بکھری بکھری رہے۔ جب دال گل جائے تو اسے ٹھنڈا کر کے چوپر میں پیس لیں۔ پھر اس میں حسب ذائقہ نمک، پسی لال مرچ، لیموں کا رس، پودینہ اور باریک کٹی ہوئی مرچ شامل کر کے رکھ دیں۔ اب کڑا ہی میں تیل گرم کر کے اس میں مسالائی دال کو ملا کر سا بھون لیں۔ اس کے بعد آٹے میں نمک ملا کر تسے میں نیم گرم پانی کے ساتھ گوندھیں اور تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ ساتھ ہی تو اگر گرم کر لیں۔ پھر آٹے کا ایک پیڑا بنائیں اور روٹی کی طرح بیل کر اس پر تھوڑی دال پھیلا دیں۔ کنارے تھوڑے تھوڑے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد کناروں پر گیلا میدہ لگا کر دوسری روٹی بیل لیں اور اسے اوپر رکھ کر کناروں کو ہلکا سا دبا کر بند کر دیں۔ اب گرم توے پر اسے روٹی کی طرح سینک کر لکڑی کے پتھچے سے تیل لگائیں۔ سینکنے کے بعد اسے اتار کر اہلی کی چھٹی کے ساتھ سرو کریں۔

کھوئے کے پرائے

ڈو کے اجزا :

میدہ 2 کپ  
نمک 1 چٹکی  
تیل 2 کھانے کے چمچے  
پانی حسب ضرورت  
فلنگ کے اجزا  
کھویا 125 گرام

چاٹ مسالا  
ہر ادرھنیا  
ترکیب :

ایک پیالے میں 4 کپ میدہ، 1/2-1 کھانے کے چمچے خمیر، 2 کھانے کے چمچے پسی چینی، 1 چائے کا چمچ نمک، 1 عدد انڈا، 1/2 کپ تیل، 1 چائے کا چمچ پسی ہری مرچ اور 2 کھانے کے چمچے خشک دودھ مکس کریں۔

پھر اسے حسب ضرورت نیم گرم پانی کے ساتھ نرم گوندھ لیں۔

اب اسے پھولنے کے لیے ایک گھنٹے تک چھوڑ دیں۔

فلنگ کے لیے پیالے میں 2 عدد ابلے کچلے آلو 250 گرام بھنا چکن کا قیمہ 1/4 چائے کا چمچ نمک 1/2 چائے کا چمچ چاٹ مسالا اور ہر ادرھنیا کے چند پتے ڈال کر مکس کریں۔

ڈو کے پیڑے بنائیں۔ اب ایک ایک کر کے ہر پیڑے کو بڑی پلیٹ کے برابر بیل لیں۔

اب ایک روٹی پر دو میان میں تھوڑی سی فلینگ رکھیں۔ کناروں پر تھوڑا سا پانی لگائیں۔ اس پر دوسری روٹی رکھ کر کناروں کو اچھی طرح جوڑ دیں۔

اس کے بعد اچھی طرح بیل کر سینک ٹرے میں رکھیں اور 200 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں بیگ کر لیں یا پھر 2 کھانے کے چمچے گھی کے ساتھ فرانی کر لیں۔

دال پرائے

اجزا :  
چنے کی دال  
نمک  
پسی لال مرچ  
ایک پیالی  
حسب ذائقہ  
ایک کھانے کا چمچ

# ماہِ رمضان کرن کے ساتھ

اراروٹ  
گھی  
ترکیب :

2 کھانے کے چمچے  
1 کھانے کا چمچ  
1 کھانے کا چمچ  
تلنے کے لیے

چینی  
کٹا خشک میوہ  
کدو کش ہو پرا  
تیل  
ترکیب :

پہلے 1/2 کلو میڈے کو پیالے میں ڈالیں اور اس میں ڈیڑھ کپ پانی شامل کر کے ہاتھ سے ہلکے ہلکے ملا لیں۔

اب اسے تھوڑا گوندھیں اور پیڑا بنا کر 10 منٹ کے لیے چھوڑ دیں، تاکہ وہ نرم ہو جائے۔ پھر اسے پتلا تیل لیں اور درمیان میں گھی لگا دیں۔ اس کے بعد اسے رول کریں اور 10 منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

اب اسے کاٹ کر 5 منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔ آخر میں اسے روٹی کی طرح گول بلیں اور ہلکے گرم گھی میں آہستہ سے چھوڑ دیں۔ پھر اس پر ہلکے ہلکے گھی ڈالتے رہیں۔

انڈا مسالا

اجزا :

انڈے  
چار عدد

سخت اباں کر چھلکا اتار لیں

کوکنگ آئل  
ایک کھانے کا چمچ

ثابت زیرہ

ایک چائے کا چمچ

پیاز

ایک عدد جو پ کی ہوئی

دار چینی

ایک اسٹک

دھنیا پاؤڈر

دو چائے کے چمچے

لال مرچ

آدھا چائے کا چمچ موٹی کٹی ہوئی

ہندی پاؤڈر

آدھا چائے کا چمچ

لسن

دو عدد۔ باریک کاٹ لیں

نمک

تین چوتھائی چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ

ٹماٹر

ایک عدد

پانی

1-1/4 کپ

کھجلا

اجزا :

میڈہ  
1/2 کلو



4 عدد	ہری مرچ
1/4 گڈی	ہرا دھنیا
1 کھانے کا چمچ	کٹی لال مرچ
1 چائے کا چمچ	ہلدی
1/2 چائے کا چمچ	سیا گرم مصالحہ
1 ایک چائے کا چمچ	خشک میتھی
2 کھانے کے چمچے	اورک لسن کا پیسٹ
حسب ذائقہ	نمک
1/4 کپ	تیل
	ترکیب :



ہرا دھنیا  
ترکیب :

پہلے کڑای میں 1/4 کپ تیل گرم کر کے 2 عدد باریک کٹی پیاز شامل کر کے اتنا فرائی کریں کہ وہ اچھی طرح سے گولڈن ہو جائے۔ پھر اس میں دو کھانے کے چمچے اورک لسن کا پیسٹ اور 1/2 کلو قیمہ شامل کر کے اتنا بھونیں کہ قیمے کا تمام پانی خشک ہو جائے۔ پھر اس میں تین عدد کٹے ہوئے نمائے چار عدد چویدہ ہری مرچ یا کڈی ہرا دھنیا 1 کھانے کا چمچ کٹی لال مرچ، ایک چائے کا چمچ ہلدی، 1/2 چائے کا چمچ سیا گرم مصالحہ اور حسب ذائقہ نمک شامل کر کے خوب اچھی طرح سے بھنائی کریں۔

آخر میں 1/4 گڈی ہرا دھنیا اور 1 چائے کا چمچ خشک میتھی ڈال کر مکس کریں اور سرو کریں۔

### دم کباب

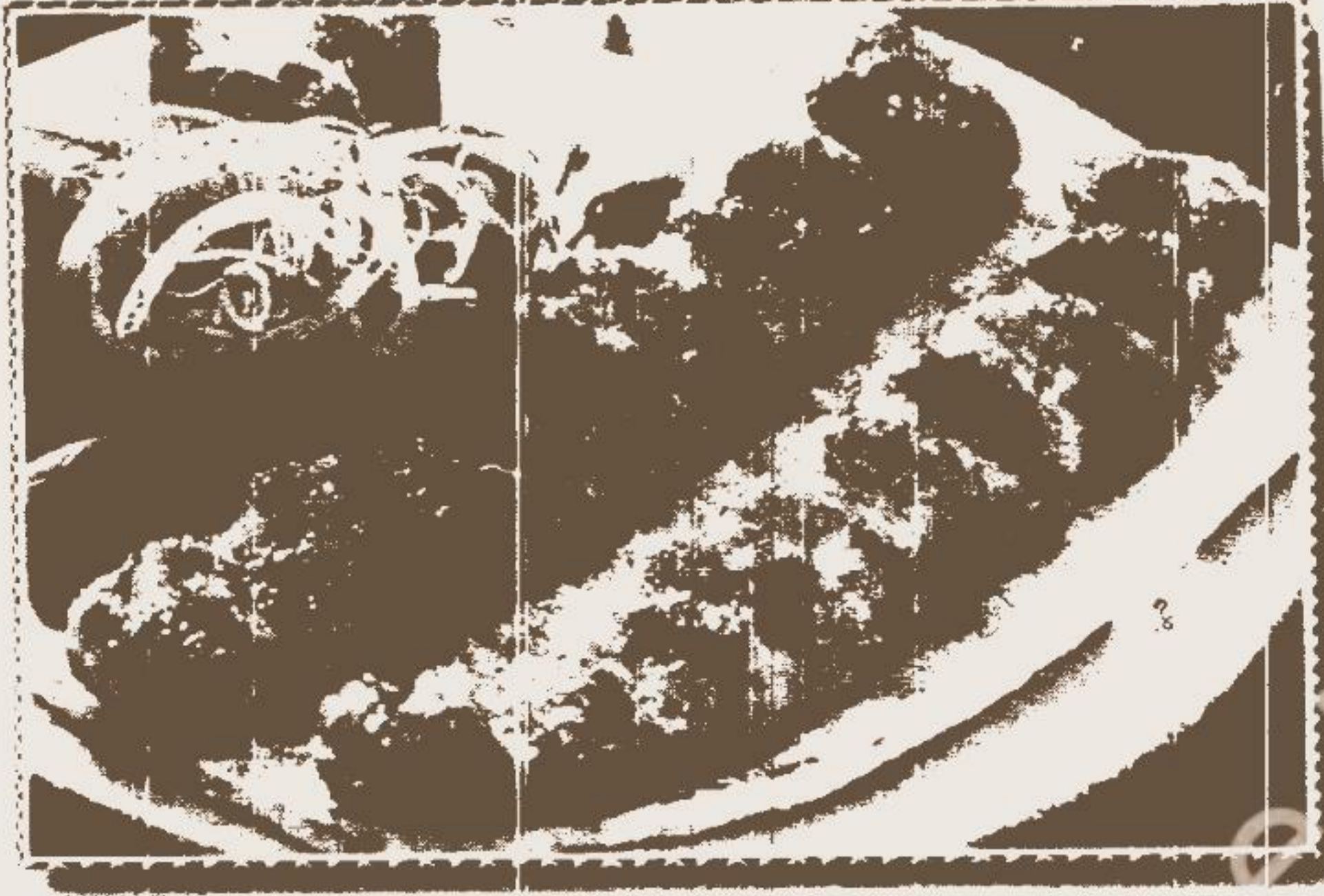
اجزا :	ایک کلو
پسندے	حسب ضرورت
کھی	چھ عدد
بادام	ایک کھانے کا چمچ
خشک خاس	حسب ضرورت
ہری مرچ اور پودینہ	ایک چمچ
سفید زیرہ	

البلے ہوئے اندوں کو پانی میں رکھیں درمیانی آنچ پر تیل گرم کریں۔ اس میں زیرہ ڈال کر کڑکڑائیں۔ اس کے بعد پیاز اور دار چینی ڈال کر پکا میں حتی کہ پیاز لائٹ براؤن ہو جائے۔ اس میں دھنیا پاؤڈر لال مرچ ہلدی، لسن اور نمک ڈال کر پکائیں۔ چمچ مسلسل چلاتی رہیں اور لسن کو براؤن کر لیں۔ رو منت کے بعد اس میں نمائے ڈال کر مزید پانچ منٹ تک پکائیں۔ اس میں پانی ڈال کر ایک ابال سے آئیں۔ آنچ ہلکی کر دیں اور پانچ منٹ دم پر رکھیں۔ اندوں کو پانی سے نکال کر لمبائی میں کاٹ لیں۔ اندوں کو تیار کردہ سوس میں شامل کر دیں اور تھوڑی دیر پہلے دیں۔ آخر میں ہرا دھنیا چھڑک کر گرم گرم سرو کریں۔

### بھنا ہوا قیمہ

اجزا :	1/2 کلو
قیمہ	2 عدد
پیاز	3 عدد
البلے نمائے	





ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ گرائنڈ کی ہوئی  
ایک چائے کا چمچ  
آدھا چائے کا چمچ  
آدھا چائے کا چمچ  
ایک چوتھائی کپ

اورک / لہسن  
ہری مرچ  
نمک مسالے  
بھنا ہوا ارضیا  
نمک  
گھی

ترکیب :

چکن کے قیمہ کو نمک مسالے، وائٹ پیپر، زیرہ،  
(بھنا ہوا گرائنڈ کیا ہوا) بھنا ہوا ارضیا، کٹی ہوئی لال مرچ  
'اجینو موتو'، نمک، اورک، لہسن، گھی، ہری مرچ  
(گرائنڈ کی ہوئی) کے ساتھ اچھی طرح میری نیٹ کر  
کے ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر اسے کباب کی  
شکل دے دیں۔ اور اسے میڈیم ہائی پردس منٹ بیک  
کر لیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

شامی کباب

1/2 کلو  
1 پیان  
8 عدد

اجزا :  
گائے کی بوئی  
چنے کی دال  
ثابت لال مرچ

دوانچ کا ٹکڑا  
دو چائے کے چمچے  
ایک چائے کا چمچ

کھیرا  
گرم مسالا  
سرخ مرچ  
ترکیب :

پسندے دھو کر نمک لگا کر دو گھنٹے کے لیے رکھ  
دیں۔ سفید زیرہ، خشناش، کھوپڑے کا ٹکڑا اور بادام بھون  
لیں اور پھرا نہیں سل پر بارک پیس لیں۔ پھر ان میں  
گرم مسالا اور سرخ مرچ ملا کر پسندوں پر لگادیں۔  
پسندوں پر تھوڑا تھوڑا گھی لگادیں۔ اوون میں پندرہ  
سے بیس منٹ تک گرم کریں۔ پھر نکال کر ہری مرچ  
پودینہ باریک کتر کر ڈال دیں اور آپ کے دم کے  
کباب تیار ہیں۔

چکن کباب

آدھا کلو

آدھا چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ (بھنا اور گرائنڈ کیا ہوا)  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ

اجزا :  
چکن قیمہ  
وائٹ پیپر  
زیرہ  
کٹی ہوئی لال مرچ  
اجینو موتو

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

ساتھ میں 1 پیالی چنے کی دال، 4 عدد لہسن کے چھلے جوئے، 1 چھوٹا ٹکڑا اورک، 2 عدد بڑی الائچی، 6 عدد ثابت کالی مرچ، 8 عدد ثابت لال مرچ، حسب ذائقہ نمک، 1 چائے کا چمچہ ثابت دھنیا، 1 چائے کا چمچہ سفید زیرہ، اور دوست، ڈھائی پیالی گرم پانی ڈال کر پلنے کے لیے رکھ دیں۔ جب دال اور گوشت گل جائیں تو 1 چائے کا چمچہ وہی شامل کر دیں۔

پانی خشک ہو جائے تو اسے چوپر میں پیس لیں۔ پھر 1 گڈی باریک کٹہرا دھنیا، 1 گڈی باریک کٹا پودینہ، 4 عدد باریک کٹی ہری مرچ، 1 عدد باریک کٹی پیاز، 1 ٹکڑا باریک کٹی اورک، 2 کھانے کے چمچے کارن فلور یا چاول کا آٹا اور 2 عدد نڈے کی سفیدی ڈال کر خوب اچھی طرح ملائیں۔ اس کے بعد ہاتھ کو چکنا کر کے کباب بنائیں اور فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے کباب مل لیں۔ جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر گرم گرم سرو کریں۔

## سحری ڈرنک

اجزا :	دودھ
1 پاؤ	پائین ایپل جوس
1 کپ	شہد
4 کھانے کے چمچے	کیلے
2 عدد	ولسی انڈا
1 عدد	پسی دار چینی
1 چٹکی	



6 عدد	ثابت کالی مرچ
2 عدد	بڑی الائچی
1 ٹکڑا	دار چینی
4 عدد (چھلے ہوئے)	لہسن کے جوئے
ایک چھوٹا ٹکڑا	اورک
1 چائے کا چمچہ	ثابت دھنیا
1 چائے کا چمچہ	سفید زیرہ
حسب ذائقہ	نمک
1 چائے کا چمچہ	وہی
1 گڈی	باریک کٹہرا دھنیا
1 گڈی	باریک کٹا پودینہ
4 عدد	باریک کٹی ہری مرچ
1 عدد	باریک کٹی پیاز
ایک ٹکڑا	باریک کٹی اورک

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

سارے مسالے اچھی طرح ملا لیں تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں، انڈا ملا کر پھینٹ لیں۔ ایک کڑا ہی میں تیل گرم کریں جب تیل گرم ہو جائے تو ہلکی آگ میں پکوڑے ڈیپ فرائی کریں۔ نکال کر اخبار پر رکھتے جائیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔  
چوہڈ پالک پکوڑا



## افطار کے پکوان بیسن کے پکوڑے

اجزا :

بیسن

ثابت ہری مرچ

ہرادھنیا

ہری پیاز

مع پتوں کے باریک لٹی ہوئی

پسی ہوئی لال مرچ

ثابت دھنیا

سفید زیرہ

میٹھا سوڈا

آدھا کلو

آٹھ عدد

باریک کٹی ہوئی

ایک گڈی

باریک کٹا ہوا

چار عدد

ایک کھانے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

اجزا :

کٹی پالک

بیسن

چاول کا آٹا

پسی لال مرچ

بھنا اور پیاز زیرہ

باریک کٹی ہری مرچ

ادرک ہسن کا پیسٹ

باریک کٹا پودینہ

باریک کٹا ہرادھنیا

گرم تیل

پانی

نمک

تیل

ترکیب :

ایک مکسنگ باؤل 1-1/4 سے 1-1/2

کپ بیسن 1-1/2 سے 2 کپ چاول کا آٹا 1/2 چائے کا

چمچ زیرہ 1/2 چائے کا چمچ بھنا اور پیاز زیرہ 3

1 چائے کا چمچ ادرک ہسن کا

3 کپ

1-1/4 سے 1-1/2 کپ

1/2-2 کھانے کے چمچے

1/2 چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

2-3 عدد

1 چائے کا چمچ

10-13 پتے

2 کھانے کے چمچے

2 کھانے کے چمچے

حسب ضرورت

حسب ذائقہ

ڈیپ فرائنگ کے لیے

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ



میں کوٹ کی کٹی بالک ڈال کر گولڈن براؤن فرائی کریں۔  
تلتے وقت پین میں ایک ساتھ بہت زیادہ پکوڑے نہ  
ڈالیں۔

## آلو کے پکوڑے

اجزا :

- آلودر میانے سائز کے
- تین چار عدد
- بیکنگ پاؤڈر
- ایک چائے کا چمچ
- نمک
- حسب ذائقہ
- تیل
- ایک کھانے کا چمچ
- میدہ
- ایک کپ
- کارن فلور
- 1/4 کپ
- لیمن جوس
- ایک چائے کا چمچ

ڈیپ فرائنگ کے لیے تیل چار کپ

ترکیب :

میدہ، بیکنگ پاؤڈر، کارن فلور ایک پیالے میں  
چھان لیں۔ درمیان میں گڑھا بنا کر اس میں نمک سیاہ  
مرچ پاؤڈر، ایک کھانے کا چمچ تیل اور لسن جوس کو  
تھوڑے پانی میں ملا کر شامل کر لیں۔

مزید پانی ملاتے ہوئے گاڑھا آمیزہ تیار کر لیں۔

آلوؤں کے باریک باریک قتلے کاٹ کر صاف  
کپڑے سے پونچھ کر خشک کر لیں۔

خشک میدے میں ان قتلوں کو رول کر کے فالتو  
میدہ جھٹک دیں۔

کڑا ہی میں تیل گرم کر کے ایک ایک قتلہ میدے  
کے آمیزے میں ڈبو ڈبو کر ڈیپ فرائی کریں۔ تمام  
پکوڑے مل کر رکھ میں۔ آج قدرے تیز کر کے تمام  
پکوڑے دوبارہ تیل کرختہ اور براؤن کر لیں۔ ٹشو پیپر پر  
نکال کر رکھیں اور گرم گرم پیش کریں۔

## ڈبل روٹی کے پکوڑے

اجزا :

- ڈبل روٹی کے سلائسز
- 2 عدد
- دہی
- 5 کھانے کے چمچ
- نمک
- 1 چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ
- بیکنگ پاؤڈر
- 1/2 چائے کا چمچ
- بھونا ہوا زیرہ
- 1/2 چائے کا چمچ
- بیسن
- 1/2 کپ
- لال مرچ پاؤڈر
- 1/2 چائے کا چمچ
- سبز مرچیں
- 3 عدد
- ہرا دھنیا
- 2 کھانے کا چمچ

ترکیب :

ایک پیالے میں بریڈ کے سلائسز کے کنارے اتار  
کر ٹکڑے کر کے ساتھ ہی سارے مسالے بیسن،  
باریک کٹی ہری مرچیں، باریک کٹا دھنیا اور دہی ڈال کر  
مکس کریں۔ سب کچھ اچھی طرح مکس کر کے گرم  
تیل میں فرائی کر لیں۔ گولڈن براؤن اور کرچی ہو  
جائیں تو نکال لیں۔ یودینے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم  
کھانے کے لیے پیش کریں۔

## مونگ کی وال کے پکوڑے

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ



چاٹ مسالا مرچوں میں بھرنے کے لیے  
گھی، تلنے کے لیے حسب ضرورت

ترکیب :

ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ مرچوں کو درمیان سے آٹ لگا کر بیج نکال دیں۔ پھر اس میں نمک مرچ، زیرہ، اہلی کارس یا لیموں کارس، چاٹ مسالا بھر دیں۔ بیسن کو نمک مرچ ڈال کر گاڑھا پھینٹ لیں۔ پھر اس میں مرچوں کو پیسٹ کر مل لیں۔

کرسی بینگن

اجزا :

بینگن	دو عدد
چاول پے ہوئے	دو کھانے کے چمچے
سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
چاٹ مسالا	ذائقہ کے لیے
نمک	حسب ذائقہ
آٹا	دو کھانے کے چمچے
تھانم	آدھا چائے کا چمچ
تیل	فرائی کرنے کے لیے

ترکیب :

اجزا :

چھلکے والی مونگ کی دال	250 گرام
سبز مرچیں	4 سے 5 عدد
سوکھا دھنیا	1 چائے کا چمچ
ہری پیاز	250 گرام
کٹی لال مرچ	1 چائے کا چمچ
بھنا ہوا سفید زیرہ	1 چائے کا چمچ
ہرا دھنیا	2 کھانے کے چمچے
نمک	1 چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ

ترکیب :

مونگ کی دال کو تقریباً "6 گھنٹوں کے لیے پانی میں بھگو دیں۔ پھر اچھی طرح دھو کر چھلکا اتار لیں، گرائنڈر میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک برتن میں پسی ہوئی دال، باریک کٹی ہوئی ہری پیاز، باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا، باریک کٹی ہوئی سبز مرچیں، لال مرچ، نمک، سفید زیرہ، بھون کر کٹا ہوا، سوکھا دھنیا، بھون کر کٹا ہوا، ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ بیکنگ پاؤڈر صرف اسی وقت ڈالنا ہے جب فوراً فرائی کرنا ہو۔ اب ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں اور درمیانے سائز کے کتاب کی شکل سے کرگولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔ گرم گرم مزے دار مونگ کی دال کے پکوڑے اہلی کی چٹنی کے ساتھ کھانے کے لیے پیش کریں۔

مسالا بھری مرچوں کے پکوڑے

اجزا :

بیسن	ایک پاؤ
ہری مرچ	چھ تا آٹھ عدد
نمک مرچ	حسب ضرورت
زیرہ، اہلی کارس، یا لیموں کارس	

نمک  
کھانے کا سوڈا  
تلنے کے لیے تیل  
ترکیب :

سب سے پہلے آٹے میں اجوائن، نمک اور سوڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور کسی کیلے کپڑے سے ڈھانک کر تقریباً "پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر ایک دینچھی میں ایک کھانے کا چمچہ تیل ڈال کر قیمہ ڈال دیں ساتھ میں نمک، اور ک لہسن اور مرچ ڈال دیں۔ جب پیانی خشک ہو جائے تو ہلکا سا بھون کر پیاز، ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال دیں اوپر سے لیموں کا رس ڈال دیں پھر اچھی طرح مکس کر لیں ٹھنڈا ہونے دیں۔ اب آٹے کا چھوٹا سا پیڑا لے کر ہاتھ گیلا کر لیں پھر پیڑے پھیلا کر تھوڑا سا قیمہ رکھ کر چاروں طرف سے بند کر دیں۔ ذرا سا دبا کر کچوری کی طرح پھیلا لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ جب خوب گرم ہو جائے تو آج ہلکی کر کے کچوریاں تلنا شروع کریں، جب تل جائیں تو نکال کر چھلنی میں اخبار بچھا کر اوپر رکھتی جائیں تاکہ تیل جذب ہو جائے۔ گرم گرم اہلی کی چٹنی دہی کے راتھے کے ساتھ سرو کریں۔

### قیمے کے کٹائیس

اجزا :  
قیمہ  
آلو  
انڈے  
ہرا دھنیا  
ہری مرچ  
پیاز  
ڈبل روٹی کا چورا  
نمک

ایک کلو باریک  
ڈیڑھ کلو ابلے ہوئے  
دو عدد  
ایک گڈی باریک کٹا ہوا  
ایک چائے کا چمچہ پسی ہوئی  
بڑی ڈلی، آلیٹ کی طرح کٹی ہوئی  
ایک پیکٹ  
حسب ذائقہ

بینگن کو گول سلاٹس کی شکل میں کاٹ میں۔ اور نمک لگا کر ایک طرف رکھ دیں۔ تمام اجزا کو اچھی طرح آپس میں مکس کر لیں۔ اور تھوڑا سا پیانی ڈال کر لٹی بنالیں۔ ایک فرائی پین میں تیل گرم کریں اور بینگن کے سلاٹس کو لٹی میں اچھی طرح ڈبو کر فرائی کریں۔ یہاں تک کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ چاٹ مسالا چھڑک کر سرو کریں۔ کھانے والوں کو مزا آجائے گا۔

### قیمہ کی کچوریاں

اجزا :  
قیمہ بغیر چربی والا  
پیاز اور میانی ڈلی  
آلیٹ کی پیاز کی طرح کٹی ہوئی  
دو عدد  
دو عدد  
ایک گڈی باریک کٹا ہوا  
تین عدد باریک کٹی ہوئی  
ایک کھانے کا چمچہ  
ایک کھانے کا چمچہ  
ایک چائے کا چمچہ

لیموں  
ہرا دھنیا  
ہری مرچ  
اور ک لہسن پسا ہوا  
لال مرچ پسی ہوئی  
کالی مرچ پسی ہوئی



# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

گوندھ لیں۔ اب اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں اور پھر چھوٹی روٹیاں تیل لیں۔ پھر ایک روٹی پر تیل لگا کر دوسری روٹی اس کے اوپر رکھیں اور اس طرح پانچ لیئرز بنا کر ایک بڑی روٹی تیل لیں۔ پھر گرم توے پر تھوڑا سا سینک لیں اور لمبائی میں سموسہ پٹی کی طرح کاٹ لیں۔ پھر لیئرز کو الگ الگ کر لیں۔ سموسہ پٹی تیار ہے۔

## چکن سموسہ

اجزاء :  
 چکن کا قیمہ  
 آدھا کلو  
 ہر امسال  
 دو کھانے کے چمچے  
 اورک، لہسن، ہری مرچ کا پیسٹ  
 دھنیا، پودینہ، ہری پیاز  
 دو کھانے کے چمچے کٹی ہوئی  
 گرم امسال پاؤڈر  
 آدھا چائے کا چمچ  
 کوکنگ آئل  
 دو کپ فرائی کے لیے  
 لال مرچ پاؤڈر  
 آدھا چائے کا چمچ  
 نمک  
 حسب ضرورت  
 لیموں کارس  
 ایک چائے کا چمچ  
 ترکیب :



تیل کے لیے تیل حسب ضرورت  
 ترکیب :

سب سے پہلے آلو کو ایا لیں۔ جب آوا چھی طرح گل جائیں تو ان کا چھلکا اتار کر کانٹے کے ساتھ بھرتے بنالیں۔ ایک دیگی میں ایک کھانے کا چمچ تیل ڈال کر قیمہ ڈال دیں۔ ساتھ سارا امسال بھی ڈال دیں۔ جب فیے کا پانی خشک ہو جائے تو تھوڑا سا بھون کر اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر تھوڑے سے آلو ہاتھ میں لے کر اس کو پھیلا لیں۔ اب اس میں تھوڑا تھوڑا قیمہ بھر کر کٹلٹس بنالیں۔ اندھا لگا کر چورا لگا لیں۔ اور ہلکی آنچ پر فرائی کر لیں۔

## سموسہ پٹی

اجزاء :  
 میدہ  
 نمک  
 پانی  
 تیل  
 ترکیب :  
 ایک کلو  
 حسب ذائقہ  
 حسب ضرورت  
 سات کھانے کے چمچے



پیسے میں میدہ اور نمک ڈال کر پانی کے ساتھ

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

اجزا :  
 بازار کی تلی ہوئی مونگ کی دال 1 پیکٹ  
 لیمن جوس  
 2 کھانے کے چمچے  
 4 عدد باریک کٹی ہوئیں  
 1 عدد باریک چاپ کی ہوئی  
 پیاز  
 سموسوں کی پٹیاں  
 حسب ضرورت  
 1/2 گڈی باریک کٹا ہوا  
 پودینہ  
 2 کھانے کے چمچے  
 سوئے کئے ہوئے

کارن فلور  
 سبز دھنیا  
 1 کھانے کا چمچ  
 1 گڈی باریک کٹا ہوا  
 ترکیب :

ایک پیالے میں دال کے ساتھ تمام چیزیں ملا کر لیمن جوس سے مکس کر لیں اور 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب اس فلنگ کو سموسوں کی پٹیوں میں بھر کر میدے میں تھوڑا سا پانی ڈال کر مکس کر لیں اور سموسوں کو اس آمیزے سے سیل کرتے جائیں۔ جب سب تیار ہو جائیں تو فرائی کر لیں۔

## پنیر کے سموسے

اجزا :  
 ایک پیکٹ اگر گھر کی بنی ہوئی ہے تو ایک پیالی  
 کابنج چیز  
 ایک گڈی باریک کٹا ہوا  
 ہر ادھنیا  
 چار عدد باریک کٹی ہوئی  
 ہری مرچ  
 پیاز درمیانی ڈٹی ایک عدد آٹلیٹ کی طرح کٹی ہوئی  
 کالی مرچ ثابت  
 دس عدد  
 دونوں چیزوں کو ملا کر گدار گدار پس لیں  
 سموسوں کے ورق  
 دو درجن  
 نمک  
 حسب ذائقہ  
 تیل  
 دو پیالی  
 ترکیب :

قیمہ میں ہر امسالا کا پیسٹ، لال مرچ، گرم مسالا، نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد اس میں کٹا ہوا پودینہ، دھنیا، ہری پیاز، لیموں کا رس ایک چائے کا چمچ اچھی طرح مکس کر کے سموسوں میں بھر لیں اور فرائی کر لیں۔

اجزا برائے سموسے :

آٹا  
 گرم پانی  
 کوکنگ آئل  
 نمک  
 دو کپ  
 ایک چوتھائی کپ  
 چار کھانے کے چمچے  
 ادھا چائے کا چمچ

ترکیب :

آٹے میں کوکنگ آئل، نمک اور پانی ملا کر نرم آٹا گوندھ لیں۔ آٹے کے بیڑے بنالیں۔ ہر بیڑے کو اپنی ہتھیلی میں دائرے کی شکل میں گھماتے ہوئے آخر میں دبا کر چپٹا کر لیں۔ اس بیڑے کو بیلن سے رول کر کے چار انچ کی گول روٹی سی بنالیں۔ اور پھر اسے درمیان میں دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ہر ایک نیم دائرہ روٹی کو سموسے کے لفافے کے طور پر استعمال کریں۔ سیدھے کنارے کو قدرے گرم پانی سے گیلا کر لیں۔ نیم دائرہ حصے کو اس طرح فولڈ کریں کہ ایک تلمو بن جائے۔ سیدھے کناروں کو دبا کر ایک دوسرے میں پیوست کر دیں اس طرح کہ درمیان میں خلا نہ رہے۔ ان کون میں چکن کی فلنگ بھر دیں۔ البتہ کون کے اوپری حصہ میں 1/4-1 انچ کے لگ بھگ خالی جگہ چھوڑ دیں۔ اب اوپری کناروں کو گیلا کر کے سختی سے ملا دیں۔ تاکہ سموسہ کی شکل اختیار کر لے۔ درمیانی آنچ پر ان سموسوں کو گولڈن براؤن ہونے تک ڈیپ فرائی کر لیں۔ اور ان کا تیل پیپر ٹاول پر خشک کر لیں۔ افطار کا مزا ان سموسوں کے ساتھ تو اور بھی بڑھ جائے گا۔

مونگ کی دال کے سموسے



## ماہ رمضان کرن کے ساتھ

تیل گرم کر کے ہری پیاز کاٹ کر ڈالیں پھر قیمہ، زیرہ پاؤڈر ڈال کر بھونیں حتیٰ کہ قیمے کا پانی خشک ہو جائے اور رنگت براؤن ہونے لگے۔ کنور چکن کیوبز ہاتھ سے سل کر ملا دیں اور 1/4 پانی میں کارن فلور اور چینی گھول کر قیمے پر ڈال دیں۔ اس کو پکا کر گاڑھا کر لیں اور آج بند کر دیں۔

سنگھاڑے اہال کر اوپر کے چھلکے اتار دیں اور اندر کی سفید گرمی باریک چورے کی شکل میں کاٹ کر قیمے میں ملا دیں۔

روٹیاں (پین کیک) تختے پر پھیلا کر اس پر قیمہ اور سنگھاڑے کا آمیزہ پھیلا دیں۔ تھوڑے تھوڑے کنارے چھوڑ دیں اور ان پر انڈا لگا دیں۔

اس قیمہ پھیلائے ہوئے پین کیک کو پہلے دہرا کریں اور پھر تکون سا بنالیں۔ کنارے و بادیں تاکہ فلنگ باہر نہ نکلنے پائے۔

ان تکون شکل کے سموسوں کو پہلے خشک میدہ لگائیں پھر بقیہ نیچے ہوئے انڈوں کے مخلول میں ڈبوئیں اور پھر 3/4 کپ بریڈ کرامز اور 1/2 کپ تلوں کو ملا کر ایک پلیٹ میں رکھیں اور انڈا لگانے کے بعد سموسے دونوں جانب سے ان پر رکھ کر دبائیں۔ آدھا گھنٹہ فریج میں رکھنے کے بعد گرم تیل میں گولڈن براؤن کر لیں۔

### اسپرنگ رول

اجزا :  
 رول کے لیے پٹیاں  
 کس سبزیاں  
 بند گو بھی  
 ہری پیاز  
 نمک  
 کٹی ہوئی مرچ  
 بارہ عدد  
 آدھا کلو  
 ایک عدد باریک کٹی ہوئی  
 چار عدد باریک کٹی ہوئی  
 حسب ذائقہ  
 ایک چائے کا چمچ

بادام اور کالی مرچ پیس کر پیپر میں ملا دیں۔ پھر اس میں ہرا مسالا اور پیاز ملا کر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ پھر ایک ایک ورت میں تھوڑا تھوڑا مسالا بھر کر تھوڑا سا گیلا میدہ لگا کر اس کا منہ بند کر دیں۔ اور ہلکی آنج میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

### تلوں والے منفرد سموسے

اجزا :  
 میدہ  
 تیل  
 انڈے  
 نمک  
 دودھ  
 3/4 کپ  
 ایک کھانے کا چمچ  
 تین عدد  
 ایک چٹنی  
 گھولنے کے لیے  
 سب اجزا ملا کر مرکب تیار کر کے فرائی پین میں روٹیاں ہلکی فرائی کر کے رکھ لیں

اوپر لگانے کے لیے اجزا :  
 انڈے  
 دودھ  
 بریڈ کرامز  
 میدہ  
 سفید تیل  
 دو عدد  
 دو کھانے کے چمچ  
 3/4 کپ  
 1 کپ  
 1/2 کپ

فلنگ کے لیے اجزا :  
 تیل  
 سفید زیرہ  
 قیمہ  
 کارن فلور  
 سنگھاڑے  
 چینی  
 ہری پیاز  
 کنور چکن کیوبز  
 ترکیب :  
 ایک چمچ  
 ایک چائے کا چمچ  
 آدھا کلو  
 دو چائے کے چمچ  
 ایک پاؤ  
 آدھا چائے کا چمچ  
 چار عدد  
 دو عدد

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ



ابالے ہوئے تمام اجزا یعنی چکن، آلو اور انڈے کو اچھی طرح یک جان کرنے کے بعد دیگر تمام مسالا جات، پیاز، گاجر اور مکھن بھی شامل کر لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس بیلن کی مدد سے چنے اور ہموار کریں اور ہر ایک پر تیار شدہ آمیزہ اتنی مقدار میں رکھیں۔ کہ وہ آسانی سے پیٹ کر رول بنا لیا جائے۔ اب کڑاہی میں کونگ آئل گرم کر کے رولز کو ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کریں۔ اور سنہرے ہونے پر نکال لیں۔ چلی گارلک سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

## نوڈلز کباب

اجزا :  
کنور چکن نوڈلز  
چلی ساس  
تیل  
دھنیا کٹا ہوا  
سویا ساس  
چکن مسالا پیکٹ  
ترکیب :  
دو پیکٹ  
چار چائے کے چمچے  
تین چائے کے چمچے  
چار کھانے کے چمچے  
ایک چائے کا چمچ  
حسب ذائقہ

اگلے پانی میں نوڈلز کے پیکٹ کھول کر ڈالیں۔

کالی مرچ پیسی ہوئی  
اجینو موٹو  
سویا ساس  
سرکہ  
کونگ آئل  
ترکیب :  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
دو چائے کے چمچے  
دو چائے کے چمچے  
دو کپ

تمام سبز یوں کو دو چمچے تیل ڈال کر فرائی کر لیں۔ تقریباً ”پانچ منٹ تک اس کے بعد تمام مسالے شامل کر لیں۔ جب تمام سبزیاں ٹھنڈی ہو جائیں تو ایک ایک پٹی پر تیار سبز یوں کو رکھ کر رول بنا میں اور ڈیپ فرائی کر لیں۔ کچھپ کے ساتھ نوش فرمائیں۔

## چکن اسپائسی رولز

اجزا :  
چکن  
آدھا کلو  
(ادرک لسن کے پیسٹ نمک اور کالی مرچ کے ساتھ ابالی اور اچھی طرح گلانی ہوئی)  
آلو  
انڈے  
پیاز  
گاجر  
لیموں کا عرق  
نمک  
کالی مرچ  
ہرا دھنیا  
ہری مرچ  
مکھن  
ڈبل روٹی  
کونگ آئل  
ترکیب :  
دو عدد (ابلے ہوئے)  
دو عدد (ابلے ہوئے)  
ایک عدد درمیانی (باریک کتری ہوئی)  
ایک عدد (باریک کئی ہوئی)  
دو کھانے کے چمچے  
حسب ذائقہ  
حسب ذائقہ  
آدھی گندی (باریک کترا ہوا)  
دو عدد (باریک کتری ہوئی)  
دو کھانے کے چمچے  
بڑی آٹھ سے دس سلائس  
تلنے کے لیے

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

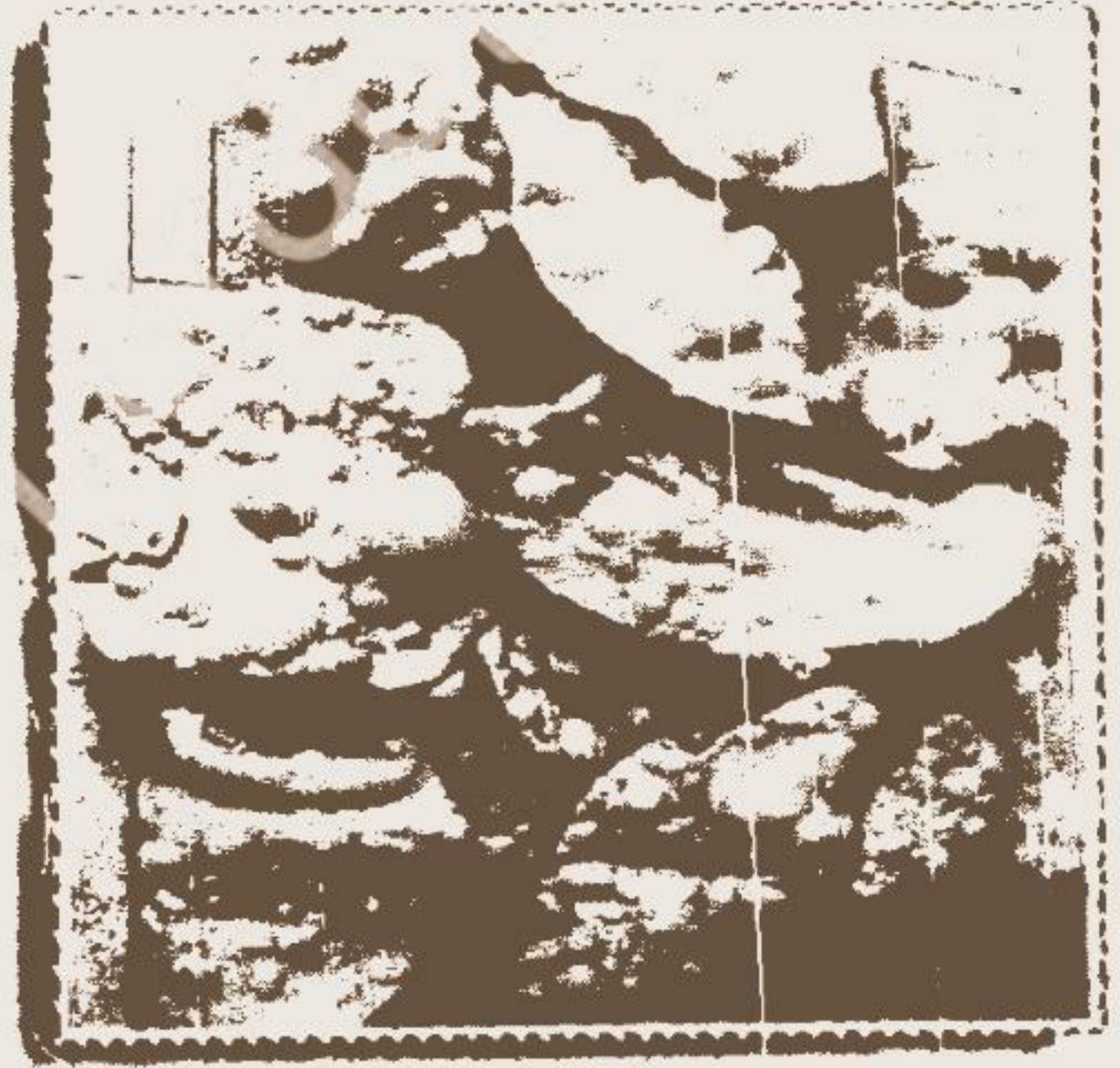
گوندھ ایس۔ پاڑی کے لیے آٹا ذرا سخت ہونا چاہیے۔ گوندھ گر 10 سے 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر باریک روٹی بیل کر گول کٹر سے یا لمبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائی کر لیں؛ جب گولڈن براؤن اور کرسی ہو جائیں تو نکال لیں اور جس ڈش میں چاہیں استعمال کریں۔

## رگڑا چنا چاٹ

250 گرام	چنے
1 چائے کا چمچ	سوڈا
1 عدد	کٹی پیاز
1 چائے کا چمچ	ادرک، لہسن کا پیسٹ
1 چائے کا چمچ	نمک
1/4 چائے کا چمچ	ہلدی
1 چائے کا چمچ	کتا ہوا دھنیا
1 چائے کا چمچ	پسی ایل مرچ
2 عدد	نماڑ
4 عدد	ہری مرچ
1/2 کپ	ہرا دھنیا
1 چائے کا چمچ	چات مسالا
1/2 کپ	اٹلی کا کاڑھا گودا
2 کھانے کے چمچے	گارنش کے اجزا :
2 عدد	کتا ہوا دھنیا
1 عدد	ہری مرچ
حسب ضرورت	کتا نماڑ
	پیاز کے رنگز
	ترکیب :

250 گرام چنوں کو 1 عدد کٹی پیاز، تیل، 1 چائے کا چمچ ادرک، لہسن کا پیسٹ، 1 چائے کا چمچ نمک، 1/4

مسالے والے پیکٹ الگ کر لیں۔ نوڈلز کو دو ابال آنے پر نچوڑ لیں اچھی طرح پانی نکال کر کپڑے پر پھیلا دیں۔ تیل گرم کر کے نوڈلز اور دیگر مسالے کتا ہوا دھنیا دو پیکٹوں کے مسالے والے پیکٹ ڈال کر فرائی کر لیں۔ پیکنگ ٹرے میں انڈے تلنے والا گول کفلیئر رکھ کر اس میں یہ نوڈلز ڈال کر دبائیں؛ جب گول کباب بن جائیں تو کفلیئر اٹھالیں اسی طرح پوری ٹرے پر کباب بنا کر رکھ دیں۔ اگر کفلیئر نہ ہو تو ہاتھ سے ہی کبابوں کی شیب اے کر رکھ لیں۔ گرم اوون میں 180.c پر اتنی دیر بیک کریں کہ خستہ اور براؤن ہو جائیں۔ نمائوساس اور سبز یوں کے ساتھ پیش کر دیں۔



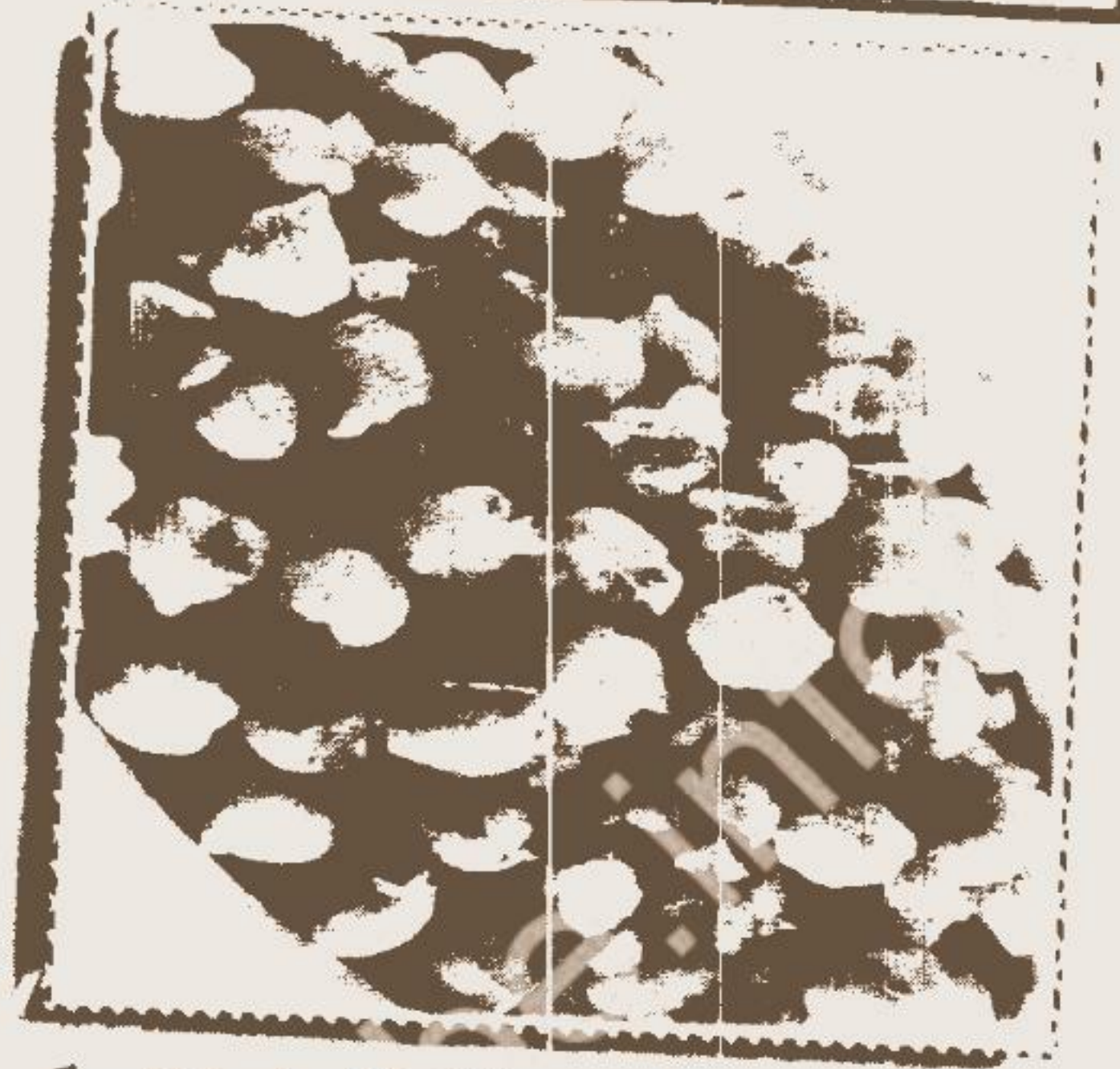
## پاڑیاں

1 کپ	اجزا :
حسب ذائقہ	میدہ
1 1/2 چائے کا چمچ	نمک
2 کھانے کے چمچے	زیرہ
	گھی یا تیل
	ترکیب :

میدے میں نمک، زیرہ اور گھی ڈال کر پانی سے

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

کھٹائی پاؤڈر 1 کپ  
پسی لال مرچ 1 کپ  
گرم مسالا 1/2 کپ  
بھنا اور کٹا ہوا زیرہ 1/2 کپ  
نمک 1/2 کپ  
ابلی اور پھینٹی ثابت مونگ کی ڈال 1/2 کپ  
گارنش کے اجزا :  
پھینٹی ہوئی وہی 2 کپ  
ابلی کی چٹنی حسب ضرورت  
ترکیب :



چائے کا چمچ ہلدی 1 کپ  
چائے کا چمچ پسی لال مرچ کے ساتھ ابلیس یہاں تک کہ وہ نرم ہو جائیں۔  
پھر اس میں گلے ہوئے، پنے کے مکسچر کو 1/2 کپ ابلی کے گورے اور چائے کا چمچ چاٹ مسالا کے ساتھ شامل کر کے 10 منٹ کے لیے پکا میں۔  
اب اسے ایک سرونگ باؤل میں نکال لیں۔  
پھر اسے 2 گھانے کے چمچے کٹا ہوا دھنیا 2 عدد ہری مرچ 1 عدد کٹا ٹماٹر اور حسب ضرورت پیاز کے رنگز سے گارنش کر کے پارزی کے ساتھ سرو کریں۔

## وہی کچوری

کچوری بنانے کے لیے ایک پین میں ایک کپ بیسن کو چند منٹ کے لیے ہلکی آج پر فرائی کر لیں۔ اب اسے چولہے سے اتار کر 1/2 کپ چائے کا چمچ نمک، ایک کپ چائے کا چمچ پسی لال مرچ اور پانی ڈال کر گوندھ لیں۔ اب اسے الگ رکھیں۔ پھر اس کی چھوٹی چھوٹی بالز بنائیں۔  
پھر ایک پیالے میں 2 کپ میدہ، ایک کپ سوچی اور پانی ڈال کر گوندھ لیں۔  
اب اس کی بھی چھوٹی چھوٹی بالز بنائیں اور تیل لیں۔  
پھر بیسن کی بنی ہوئی بالز ان پر رکھ کر تیل لیں اور گولڈن ہونے تک فرائی کر لیں۔  
اس کے بعد فلنگ کے لیے ایک کپ ابلے پنے 1/2 کپ ابلی اور بھیگی ثابت مونگ کی ڈال، ایک کپ چائے کا چمچ کھٹائی پاؤڈر، چائے کا چمچ پسی لال مرچ، 1/2 کپ چائے کا چمچ گرم مسالا، 1/2 کپ چائے کا چمچ بھنا اور کٹا ہوا زیرہ اور 1/2 کپ چائے کا چمچ نمک ڈال کر مکس کر لیں۔  
فرائی کی ہوئی کچوری میں فلنگ ڈالیں اور پھر 2 کپ پھینٹی ہوئی وہی اور حسب ضرورت ابلی کی چٹنی ڈال کر سرو کریں۔

اجزا :  
میدہ 2 کپ  
سوچی 1 کپ  
بیسن 1 کپ  
پسی لال مرچ 1 کپ  
نمک 1/2 کپ  
تیل 1/2 کپ  
فلنگ کے اجزا :  
ابلے پنے 1 کپ

کھٹے میٹھے وہی بڑے

اجزا :



انچور کا سفوف ڈال کر ملس کر لیجئے۔ اتنا پھینٹیں کہ وہی یک جان ہو جائے۔ اس کے بعد پھر پکوڑیوں کو پانی سے نکال کر وہی میں ملا دیجئے اور انہیں کچھ دیر کے لیے فریزر میں رکھ دیجئے۔ پھر اس پر چاٹ مسالا چھڑکیے۔ اس میں تھوڑی سی ٹائری ملا لیجئے۔ مسالا چھڑکنے کے بعد پیش کیجئے۔ یہ ایک بہترین کھٹے میٹھے وہی بریوں کی ڈش ہے۔ مزے سے تناول فرمائیں۔

پنجابی وہی بڑے

اجزا :

مونگ، اور ماش کی دال	آدھا کپ
چینی	تین چمچے
زیرہ	ایک چمچ
املی کاپانی	ایک کپ
وہی	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ثابت مرچ	آٹھ عدد
کوکنگ آئل	ایک کپ

ترکیب :

مونگ اور ماش کی دال کو آدھا گھنٹہ پہلے بھگو کر اسے باریک پیس لیں۔ اس میں ایک چمچ نمک اور ایک چمچ لال مرچ ملا دیں اور فرانی پن میں تیل گرم کر کے چھوٹی چھوٹی پھلکیاں بنا کر فرانی کر کے ایک برتن میں پانی ڈال کر بھگو دیں۔ املی کے پانی میں ایک چمچ چینی، آدھا چمچ نمک ڈال کر چولہے پر پکا کر گاڑھا پیسٹ بنالیں۔ وہی کے اندر دو چمچے چینی اور آدھا چمچ نمک اور تھوڑا پانی ڈال کر پھینٹ لیں اور زیرہ اور ثابت مرچ تو بے پر بھون کر پیس لیں۔ اب ایک ڈش میں پھلکیاں پانی میں سے نکال لیں اور اس کا پانی نچوڑ دیں اور ڈش میں رکھ دیں اور اوپر سے وہی ڈال دیں۔ اس کے بعد املی کا پیسٹ وہی بریوں پر فاصلے سے ڈال

دہی	ایک کلو گرام
نمک	حسب ذائقہ
چینی	2 کھانے کے چمچے
مینھا سوڈا	ایک چٹکی
بیسن	ایک پاؤ
سرخ مرچیں	حسب ذائقہ
گھی یا تیل	حسب ضرورت

ترکیب :

سب سے پہلے بیسن میں نمک مرچ اور سوڈا ملا کر بھگو دیں اور پھر ایک گھنٹے کے بعد کڑاہی میں گھی یا تیل گرم کر کے اس کی چھوٹی چھوٹی گول گول پکوڑیاں مل لیجئے اور پھر ایک کھلے منہ کا برتن لیجئے اور اسے پانی سے بھر لیجئے اور پکوڑیاں مل کر اس میں ڈالتے جائیے۔ سنہری رنگ کی پکوڑیاں تلیے اور اتنا خیال رکھیے کہ پکوڑیاں ٹوٹنے نہ پائیں بلکہ سالم ہی رہیں۔ اس کے بعد وہی کو کانٹے یا بیٹور سے پھینٹ لیجئے اور پھر اس میں 2 کھانے کے چمچے چینی ملا دیجئے۔ پھر اس میں تھوڑا سا

مزے دار فروٹ چاٹ افطار میں پیش کریں۔

### چائنا گراس

جزا :	چائنا گراس
پانچ گرام	دودھ
ایک کلو	چینی
ایک سیاؤ	کھانے کے مختلف رنگ
چند قطرے	الایچی موٹی کٹی ہوئی
14 چائے کے چمچے	پانی
حسب ضرورت	ترکیب :

چائنا گراس کو تھوڑے سے پانی کے ساتھ دھیمی آنچ پر پکھلا لیں۔ چینی اور دودھ کو ساتھ اباں کر اس میں پکھلی ہوئی چائنا گراس شامل کر لیں اور پانچ منٹ تک پکا میں۔ ٹھنڈا کر کے اس میں کھانے کا رنگ اور الایچی ملا میں۔ اس آمیزے کو خوب اچھی طرح بجلی کے مکسر سے پھینٹیں اور جب جھاگ کی شکل اختیار کر لے تو اسے چمچے سے ایک پیالے میں ڈال لیں۔ اس عمل کو دہرائیں۔ اس وقت تک کہ سارا آمیزہ ختم ہو جائے۔ پھر پیالے کو ٹھنڈا ہونے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ اسے بغیر پھینٹے بھی بیٹھا تیار کیا جاسکتا ہے۔ صرف آمیزہ بنا کر ٹھنڈا کر لیں۔ البتہ یہ بیٹھا ہلکا اور پھولا ہوا نہ بن سکے گا۔

### کیک کسٹرز (پھلوں کے ساتھ)

جزا :	نرم فروٹ کیک
ایک عدد	چینی
چار کھانے کے چمچے	تازہ کریم
ایک پیکٹ	کیلا
چار عدد	سیب
دو عدد	



دیں اور زیرہ اور ثابت مرچ اور چھترک دیں۔ لذیذ پنجابی دہی بڑے تیار ہیں۔

### فروٹ چاٹ

جزا :	امرود
آدھا کلو	سیب
دو عدد	لیمن جوس
چار چائے کے چمچے	چاٹ مسالا
آدھا چائے کا چمچ	کیلے
چھ عدد	آرد
دو عدد	شکر، پسی ہوئی
چار کھانے کے چمچے	اورنج جوس
آدھا کپ	ترکیب :

امرود کو چھیل کر اس کے بیج نکال دیں۔ اس کے بعد کیلے، امرود، سیب اور آرد کو باریک کاٹ لیں۔ ایک باؤل میں اورنج جوس اور لیمن جوس کی آدھی مقدار ملا میں۔ بعد میں اگر چاہیں تو باقی مقدار بھی ملا سکتی ہیں۔ پھر چاٹ مسالا، شکر اور سارے پھل ملا کر آدھا گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈی ٹھنڈی

# ماہ رمضان کرن کے ساتھ

## کسٹرڈ آم اور چیکو کے ساتھ

اجزا :	ایک کلو
دودھ	ایک کپ
چینی	چند قطرے
ونیلا ایسنس	آدھا کپ (باریک کاٹ لیں)
چیکو	ایک چوتھائی کپ
سویاں	ڈیڑھ کپ
آم (باریک کاٹ لیں)	تین کھانے کے چمچے پانی میں
کسٹریڈ پاؤڈر	ایک پیکٹ
کریم	

دودھ کو گرم کر کے اس میں کسٹریڈ پاؤڈر ملا دیں۔ پھر چینی اور سویاں ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گاڑھانہ ہو جائے پھر اسے چولہے سے اتار لیں ٹھنڈا کر کے اس میں کریم، آم اور چیکو شامل کریں اور فریج میں رکھ دیں۔ آخر میں کریم سے ڈیکوریٹ کر کے پیش کریں۔

## رمضان کے مشروبات

### مینگو ٹینگو



انگور	ایک پیالی
دودھ	ایک لیٹر
اخروت	ایک پیالی کٹے ہوئے
جیلی	ایک پیکٹ
اناس	تھوڑا سا

### ترکیب :

ایک دیگیچی میں دودھ اور چینی ملا کر گرم کر لیں اور ساتھ میں کارن فلور ڈال کر گاڑھا کسٹریڈ تیار کر لیں۔ ایک سرورنگ ڈش میں کیک کے ٹکڑے ڈالیں اور پھر تمام پھلوں کے ٹکڑے ڈال کر ایک تہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹریڈ لیں۔ اسی طرح تہ بہ تہ کسٹریڈ لیں اور فروٹ کی تہ بچھائیں۔ آخر میں جیلی کے ٹکڑے اوپر سے اچھی طرح سجادیں۔ پھر کریم ڈال کر ٹھنڈا ہونے پر نوش فرمائیں۔

## ایک لیس مینگو موس

اجزا :	مینگو پوری
دو کپ	کریم
دو کپ	پسی چینی
1/2 کپ	جیلیٹن پاؤڈر
ایک کھانے کا چمچ	پانی
چار کھانے کے چمچے	ترکیب :

پہلے دو کپ مینگو پوری اور 1/2 کپ پسی چینی کو ملا کر پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں۔ اب دو کپ کریم کو پھینٹ لیں۔ پھر ایک کھانے کا چمچ جیلیٹن پاؤڈر کو چار کھانے کے چمچے پانی میں گھول لیں۔ اس کے بعد تمام چیزوں کو فولڈ کر لیں۔ آخر میں آم اور پودینے کی پتیوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آخر میں اسے گلاس میں نکال کر چار اسٹکس پودینے کی پتیوں سے گارلش کر کے سرو کریں۔

### تربوز کا جوس

اجزا :	تربوز بڑا
	چینی
	نمک
	برف
ترکیب :	
	ایک عدد
	حسب پسند
	حسب پسند
	حسب ضرورت

تربوز کو کاٹ لیں، اس کا چھلکا اور بیج علیحدہ کر دیں اور سرخ رنگ کے گودے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ان ٹکڑوں کو جوس نکالنے والی مشین میں ڈال کر رس نچوڑ لیں۔ اگر جوس نکالنے والی مشین کی سہولت دستیاب نہ ہو تو تربوز کے ٹکڑوں کو کسی کپڑے میں ڈال کر ان کا رس نچوڑ لیں۔ حسب پسند نمک، چینی اور برف شامل کر کے نوش فرمائیے۔ تربوز کا خوش ذائقہ جوس تیار ہے۔

### فالے کا شربت

اجزا :

اجزا :	برف
	کٹا آم
	ٹینگ
	وائٹ ڈرنک
	پودینے کے پتے
	چینی
ترکیب :	
	ایک کپ
	ایک عدد
	دو کھانے کے چمچے
	ایک کپ
	دو کھانے کے چمچے
	دو کھانے کے چمچے

بلینڈر میں ایک کپ برف، ایک عدد کٹا آم، دو کھانے کے چمچے، ٹینگ، ایک کپ وائٹ ڈرنک، دو کھانے کے چمچے پودینے کے پتے اور دو کھانے کے چمچے چینی ڈال کر بلینڈ کریں، یہاں تک کہ وہ اسموٹھ ہو جائے۔

### موجیتو کو کیٹل

اجزا :	لیموں کارس
	لیموں
	شوگر سیرپ
	سوڈا واٹر
	پانی
	برف
	نمک
	پودینے کی پتیاں (ڈنڈی سمیت) چار اسٹکس
ترکیب :	
	1/2 کپ
	چار عدد
	1/2 کپ
	ایک بوتل
	دو کپ
	ایک کپ
	ایک چینی

چار عدد لیموں کے چار ٹکڑے کر لیں۔ اب انہیں برف والے سانچوں میں ڈال کر جمالیں۔

پھر 1/2 کپ شوگر سیرپ، ایک بوتل سوڈا واٹر، ایک کپ برف اور ایک چٹکی نمک ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔



# ماہِ رمضان کن کے ساتھ



چینی  
نمک  
بھنا پیازیرہ  
پسا پودینہ  
پانی

چار کپ  
ڈیڑھ چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
دو کپ

پانی اور چینی ملا کر چاشنی بنالیں۔ چاشنی کو ٹھنڈا کر کے چھان لیں۔ آم کا گودا مکسر میں ڈالیں۔ نمک زبرد اور پودینہ ڈالیں اور مکسر چلا کر باریک پیس لیں۔ تیار چاشنی میں پیسے ہوئے کچے آم کا مرکب ملائیں۔ صاف اور خشک بوتلوں میں بھر کر رکھیں۔

پینے یا پلانے کے وقت ایک حصہ رس یا شربت میں تین حصے پانی اور چور برف ملائیں۔

## چکن ننگس

اجزا :  
چکن بونی  
نمک  
چینی  
ڈبل روٹی کا چورا  
تیل  
میدہ  
چکن کیوب ملا ہو امیدہ  
سفید مرچ پسی ہوئی  
انڈے  
نمک

آدھا کلو کیوبز بنالیں  
دو کھانے کے چمچے  
ایک کھانے کا چمچ  
250 گرام  
حسب ضرورت  
آدھی پیالی  
ایک کھانے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
دو عدد  
حسب ضرورت

چکن میں اوپر دی گئی ساری اشیا سوائے ڈبل روٹی کا چورا نہ استعمال کریں۔ اچھی طرح ملا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں جب گرم ہو جائے تو چکن میں ڈبل روٹی کا چورا لگا کر ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کریں چمچ ہلاتے رہیں۔ جب گولڈن ہو جائیں تو نکال کر اخبار پر رکھیں اور ایک چینی بسن چھڑک دیں۔



فالے  
چینی  
پانی  
سیٹرک ایسڈ  
ترکیب :

آدھا کلو  
چھ سو گرام  
ایک لیٹر  
آدھا چائے کا چمچ

فالسوں کو اچھی طرح صاف کریں۔ تھوڑے پانی میں فالے ڈال کر ہاتھوں کے ذریعے مسلیں اور گتھلیاں الگ کریں۔ گودا ملا پانی مکسر میں ڈال کر پتلا رس نکال لیں۔ چینی اور پانی ملا کر چینی حل ہونے تک پکائیں۔ چھان کر ایک تار کی چاشنی بنائیں۔ رس ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ اسے ٹھنڈا کر کے سیٹرک ایسڈ ملائیں۔ اب اس شربت کو صاف خشک بوتلوں میں بھر کر رکھیں۔ اب اس کو انگور کے تیار شربت میں اچھی طرح ملا دیں۔ صاف اور خشک بوتلوں میں اس مشروب کو بھر کر ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔ برف اور ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر اس مشروب کو ملا کر پیش کریں۔

## کچے آم کا شربت

اجزا :  
ابلے کچے آم کا گودا  
دو کپ